

AU MENU




Semaine du 12 au 16 Janvier 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées					 <u>Saucisson à l'ail</u>
Plats Protéiques	 <u>Rousties de légumes</u>	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>	 <u>Colombo de porc HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Tortis HVE</u>	<u>Semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Butternuts et carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Galette bretonne</u>	
Desserts	 <u>Crème dessert vanille</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pommes poires</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Gâteau au chocolat</u>


Suggestion de notre diététicienne


 Contient du porc

 BIO

 Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>		<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>	
Plats Protéiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce</u>	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	<u>Riz</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage		<u>Mimolette</u>			<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Compote pomme abricots</u>	<u>Fromage blanc aux fruits</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Eclair vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien











PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Chine JEUDI	VENREDI
Entrées					 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	<u>Nems au poulet</u>	 <u>Roustie de légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Purée</u>	<u>Purée</u>	 <u>Riz</u> 	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Fromage fondu</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Emmental</u> 	
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	 <u>Cake citron pavot</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien















PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées			<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u> 	
Plats Protéiques	<u>Boulettes de volaille sauce strogonoff</u>	 <u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>	 <u>Nuggets de blé ketchup</u>	  <u>Saucisse HVE grillée</u>	<u>Marengo de volaille</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois carottes</u>	<u>Purée</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pommes rissolées</u> 	 <u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Yaourt sucré</u>		<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Galette St Michel</u>		<u>Crêpe sucrée</u>	 <u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protéiques	 <u>Carbonara légumes et champignons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	 <u>Palette de porc à la diable</u>	 <u>Collin meunière MSC</u>
Accompagnements	 <u>Macaronis</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	 <u>Purée de pommes de terre</u>	 <u>Carottes bio aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>			 <u>Pont l'évêque AOP</u>	
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Ananas au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Cocktail de fruits</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien










PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Velouté de légumes (chaud)</u>			<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protidiques	 <u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	Boulettes végétales Strogonoff	 <u>Raviolis aux légumes sauce tomate</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Blé pilaf</u>	 <u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	 <u>Pâtes</u>	<u>Purée</u>
Fromage / Laitage	 <u>Fromage du jour (entier)</u>		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote pommes fraise</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées			<u>Carottes râpées</u>		
Plats Protéiques	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Ratatouille BIO</u> <u>Pâtes</u>	<u>Pommes de terre quartiers</u>	<u>Boulghour</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>		<u>Emmental bio</u>	<u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Fruits frais</u>	<u>Entremets chocolat</u>	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Purée de pommes bananes</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)









Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 2 au 6 Mars 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>			<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>	 <u>Tarte forestière</u>	<u>Tomates farcies (sans porc)</u>	 <u>Quiche lorraine maison</u>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>		
Desserts	 <u>Pêche au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Eclaire au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien











PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Choux rouges pommes et raisin</u>	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	
Plats Protéiques	<u>Poulet rôti à la moutarde</u>	<u>Pavé de poisson tomates cerises épinards</u>	<u>Paleron de bœuf sauce champignons</u>	  <u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	 <u>Nuggets de blé</u>
Accompagnements	<u>Purée</u>	 <u>Riz</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	 <u>Haricots blancs bio à la tomates</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage					 <u>Fromage fondu</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tarte normande</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Gâteau au yaourt</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement