

AU MENU



Semaine du 16 au 20 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Velouté de légumes variés</u>		 <u>Salade Flersoise</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Tandoori de volaille nouvelle agriculture</u>	 <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Boulettes de bœuf façon carbonade flamande</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	 <u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Frites au four</u> 	 <u>Ratatouille Farfalles</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>		<u>Chanteneige</u>		
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	  <u>fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	 <u>Cake chicorée pépites</u>	<u>Pêche au sirop</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc



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



Elaboré dans notre cuisine



Fournisseurs locaux



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 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Emincé bicolore</u>	<u>Carottes râpées</u>		
Plats Protéiques	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture Vallée d'auge</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel Purée</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Galette bretonne</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Purée de pommes poires</u>	<u>Gâteaux aux pommes</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 30 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>	<u>Rosette tranchée</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées BIO</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Pavé de poisson tomates cerises épinards</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Filets de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Plat complet</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental Bio</u>				
Desserts	<u>Fruits frais</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crumble à la pomme</u>	<u>Fruit 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 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomate et radis</u>	
Plats Protéiques		<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Parmentier de poisson MSC (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pommes boulangères</u>	<u>Tortis</u>	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		<u>Galette St Michel</u>			<u>Vache qui rit</u>
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Cake pépite de chocolat</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...)



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 13 au 17 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Tomates, concombre et maïs nature</u>			<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>	<u>Poisson pané MSC</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Rôti de porc HVE mirepoix de pommes</u>	<u>Dos de colin MSC sauce safranée</u>
Accompagnements	<u>Pommes de terre quartiers local</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Courgettes provençale Pâtes</u>	<u>Purée</u>	<u>Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>		<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>	
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</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 20 au 24 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>		<u>Tomates</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protidiqes	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	Blanquette de la mer sauce safranée	 <u>Sauté de bœuf RAV sauce charcutière</u>	 <u>Nuggert's de blé ketchup</u>	 <u>Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce marenco</u>
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Pâtes</u>	 <u>Purées d'épinards et de pommes de terre</u>
Fromage / Laitage		 <u>Fromage fondu</u>			
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	 <u>Compote de pomme HVE</u>	 <u>Fruit frais</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

AU MENU



Semaine du 27 avril au 1er mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées		 <u>Taboulé de boulgour</u>	<u>Radis beurre</u>	 <u>Concombre bulgare</u>	
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>	 <u>Nuggets de blé</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>	 1^{ER} MAI
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	 <u>Haricots verts</u>	<u>Purée de carottes</u>	<u>Choux fleurs nature</u> <u>Pomme de terre quartiers</u>	
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>				
Desserts	 <u>Compote pomme abricot</u>	 <u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Eclair 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 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>		 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Saucisson ail</u>	
Plats Protéiques	<u>Boulettes de bœuf stroganoff</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Accompagnements	<u>Semoule</u>	 <u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Ratatouille Pâtes</u>	
Fromage / Laitage		 <u>Camembert</u>			
Desserts	<u>Arlequin de fruits</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pomme banane</u>	 <u>Yaourt sucré</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