










AU MENU




Semaine du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de quinoa (quinoa, tomates, maïs, concombres, menthe)</u>		
Plats Protéiques	 <u>Pavé de poisson blanc sauce thym citron</u>	 <u>Tajine de volaille nouvelle agriculture à l'orange</u>	 <u>Colin pané MSC</u>		
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Semoule</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>				
Desserts	 <u>Flan nappé caramel</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</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

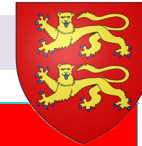
PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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


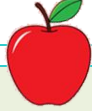










AU MENU




NORMANDIE



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Melon</u>	 <u>Rosette tranchée</u>		<u>Radis beurre</u>
Plats Protéiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Jambon sauce Dijonnaise</u>	<u>Paleron de bœuf sauce champignons</u>	 <u>Boulettes végétales sauce estragon</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Pommes risolées</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Haricots beurres HVE sauce provençale</u>	 <u>Riz</u> 	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Gouda</u>		<u>Camembert</u> 	
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>		<u>Ananas au sirop</u>	<u>Tarte normande</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...)

 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 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protéiques		 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture basquaise</u>	 <u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	<u>Cheeseburger VBF</u>	 <u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnements		<u>Ratatouille</u> <u>Macaronis</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four HVE</u>	<u>Pommes de terre quartier</u> <u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage		 <u>Galette St Michel</u>			
Desserts		<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Gâteau aux pomme</u>	<u>Compote pomme fraise</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 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			<u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Saute de porc HVE au paprika</u>	<u>Poulet rôti nouvelle agriculture au jus</u>	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Nuggets de blé</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Pommes de terre quartiers local</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Purée</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel</u>	<u>Petit suisse sucré</u>			
Desserts	<u>Yaout sucré</u>	<u>Ananas frais</u>	<u>Donut's</u>	<u>Cake aux framboises</u>	<u>Compote pommes abricot HVE</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 8 au 12 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Radis beurre</u>		<u>Melon</u> 	
Plats Protéiques	 <u>Boulettes végétales sauce stroganoff</u>	 <u>Blanquette de poisson MSC aux petits légumes</u>	<u>Haché au bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Emincé de poulet Nouvelle Agriculture sauce Forestière</u>	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>
Accompagnements	 <u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Printanière de légumes</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre local</u> 	<u>Gratin de choux fleurs</u> <u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental</u>		 <u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>
Desserts	  <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Yaourt sucré</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 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>		<u>Concombres nature</u>	
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	Poisson blanc sauce basquaise	<u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	<u>Pilon de poulet Nouvelle agriculture chasseur</u>	<u>Courstillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Coquillettes</u>	<u>Purée</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u> <u>Blé pilaf</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>		<u>Brie pointe</u>		<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pommes bananes</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...)



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 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	 <u>Tomates et concombres</u>		<u>Melon</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	 <u>Nuggets de blé</u>	<u>Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise</u>	<u>Colombo de poisson</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Purée de pommes de terre</u>	 <u>Ratatouille Pâtes</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Semoule</u>
Fromage / Laitage			 <u>Madeleines</u>		
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	<u>Brownies</u>	<u>Compote pomme fraise</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 29 juin au 3 juillet 2026



Menu stock tampon

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Jeudi

VENREDI

Entrées

Betteraves

Concombre bulgare

Melon



Raviolis au bœuf

Sauté de porc HVE Dijonnaise

Beignet au calamar nature

Roti de dinde froid

Plats Protéiques

Emincé de poulet Nouvelle Agriculture Sauce aigre douce



Plat complet

Poêlée de légumes

Purée d'épinards et pommes de terre

Chips

Accompagnements

Pommes de terre quartiers LOCAL

Fromage / Laitage

Emmental bio

Camembert

Saint paulin

Desserts

Fruit frais

Compote de pommes HVE

Arlequin de fruits

Cake pépites de chocolat

Madeleines

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