

AU MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrées

Plats Protéiques

Accompagnements

Fromage / Laitage

Desserts



Melon



Boulettes au bœuf VBF stroganoff

Pommes rissolées



Yaourt sucré

Concombre bulgare

Poulet rôti

Haricots verts
Pâtes

Gâteau basque



Tomates



Croustillant fromager



Riz



Fruit frais



Edam



Compote de pommes HVE

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 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>	 <u>Concombres</u>	<u>Tomates</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	<u>Sauté de volaille sauce champignons</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel</u>				 <u>Camembert</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</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 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Ouf mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates et feta</u>	<u>Tomates</u>	
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Colin pané MSC</u>	 <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	 <u>Blé pilaf</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Choux fleurs persillés Semoule</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage					 <u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises</u>	<u>Fruits au sirop</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 <u>Cervelas nature</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Carottes râpées</u>		
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille Nouvelle agriculture thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Riz</u>	 <u>Ratatouille Pâtes</u>	 <u>Choux fleurs persillés Pomme de terre</u>
Fromage / Laitage				<u>Carré ligueil</u>	 <u>Emmental bio</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Compotes de pommes HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</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 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				 <u>Carottes râpées</u>	<u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Pavé de poisson blanc sauce crustacé</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	<u>Poulet rôti</u>	 <u>Gratin de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Riz</u> <u>Haricots verts</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>		<u>Brie pointe</u>		
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pommes banane</u>	 <u>Gâteau aux pommes</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 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Concombre vinaigrette</u>		 <u>Tomates</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>		<u>Galette bretonne</u>		
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



BIO



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



Contient du porc



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



Elaboré dans notre cuisine

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 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Les Iles JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Velouté de légumes</u>	<u>Rillettes</u>	<u>Accras de morue</u>	
Plats Protéiques	<u>Gratin de pomme de terre choux fleurs au fromage</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC à la crème</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Nuggets de blé</u>
Accompagnements		<u>Pâtes</u>	<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>	<u>Pomme de terre Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>				<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Cake mangue coco</u>	<u>Liégeois 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 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Carottes râpées</u>			
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	 <u>Pâtes</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>		 <u>Saint paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Pêche au sirop</u>	<u>Donut's</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pommes poires</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 octobre 2026 (S44)

HAPPY HALLOWEEN

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Velouté de carottes</u>		 <u>Carottes râpées</u>	
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde a la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u>
Accompagnements	 <u>Coquillettes</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz</u> 
Fromage / Laitage			 <u>Emmental bio</u>		 <u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Fruit au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Flan nappé caramel</u>	 <u>Compote de pommes</u>	<u>Brownie</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 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Velouté de légumes</u>		<u>Œufs dur et dosette mayonnaise</u>	
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	 <u>Nuggets de blé</u>	<u>Haché au bœuf sauce poivre</u>	 <u>Chipolatas grillées au jus</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	 <u>Petit pois</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine</u>		<u>Saint paulin</u>		 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</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