

Semaine du 1er au 5 septembre 2025 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Melon</u>		 <u>Concombre bulgare</u>	  <u>Tomates</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protéiques		 <u>Colin pané MSC</u>	<u>Poulet rôti</u>		 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
	 <u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>		 <u>Omelette</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Plat Complet</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes rissolées</u>	 <u>Riz BIO/Poêlée de légumes</u>	<u>Plat Complet</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt nature dosette de sucre</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Fraidou</u>		 <u>Edam</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Flan nappé caramel</u>	 <u>Gâteau aux courgettes et chocolat</u>	 <u>Compote de pommes 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

Semaine du 8 au 12 septembre (S37)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u> 	 <u>Melon</u>
Plats Protidiques	 <u>Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>			 <u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>
	 <u>Nugget's de blé</u>	 <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Omelette</u>	
Accompagnements	 <u>Petits pois</u>	<u>Haricots beurre/Riz</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes/Piperade</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette Saint Michel</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>		 <u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u>
Desserts	 <u>Yaourt nature BIO + sucre</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pomme pêche</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fruit</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 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Boulgour petits pois maïs vinaigrette</u>		<u>Carottes râpées</u>		<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>		  <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
	 <u>Poisson pané</u>	 <u>Raviolinis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Saucisse végétal</u>	
Accompagnements	 <u>Courgettes provençale</u>	<u>Plat complet</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	 <u>Purée d'épinards</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc en seau + coulis</u>	 <u>Brie</u>	<u>Petit suisse</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>
Desserts	<u>Compote pomme fraise</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	 <u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</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

Semaine du 22 au 26 septembre (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Médaillon surimi mayonnaise</u>		<u>Brocolis crème de curry</u>		<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	  <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	<u>Haché au bœuf sauce poivre</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
	 Dos de collin MSC sauce cressonnette	 Palet végétarien à l'italienne	 Tarte aux légumes	 Steak végétal	
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Riz BIO/Haricots verts</u>	 <u>Ratatouille</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	 <u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse + sucre</u>	<u>Yaourt nature + sucre</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	 <u>Fruits frais</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	<u>Banane</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

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade pomme de terre au pesto</u>		<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Salade Happy</u>
Plats Protidiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>			 <u>Chili sin carne</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	 <u>Chili sin carne</u>	
Accompagnements	<u>Brocolis</u>	 <u>Petits pois carottes</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de pomme de terre</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais et dosette de sucre</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fruit frais</u>
Desserts	<u>Semoule au lait</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Purée de pomme banane</u>		 <u>Gâteau aux pommes</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

Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Rillettes sardines</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	 <u>Tomates et concombres</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette sauce tomate</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
		 <u>Falafels pois chiches sauce tomate</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Tarte aux poireaux</u>
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<u>Pommes rissolées/Duo de carottes jaunes et oranges</u>	<u>Poêlée de légumes/Riz</u>	 <u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Salade verte</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe</u>		<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré président</u>	<u>Yaourt nature + dosette de sucre</u>
Desserts	<u>Pêche au sirop</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Semoule au lait</u>	<u>Eclair vanille</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

Semaine du 13 au 17 octobre (S42)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>		 <u>Emincé bicolore</u>	 <u>Velouté de légumes</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	 <u>Tajine de volaille aux fruits secs</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>
	 <u>Poisson pané</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>Plat Complet</u>	 <u>Semoule HVE/Printanière de légumes</u>	 <u>Riz/Carottes aux épices</u>	<u>Haricots verts/Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Saint Paulin</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Fromage blanc + sucre</u>	 <u>Orange</u>	 <u>Cake Saveur 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

Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	^{AB} <u>Carottes râpées</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>		<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques		<u>Blanquette de la mer sauce safranée</u>	 <u>Bouchée de la mer</u>		 <u>Quiche lorraine</u>
	 <u>Omelette nature et dosette de ketchup</u>				 <u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts/Blé pilaf</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		<u>Salade verte</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt nature et dosette de sucre</u>	<u>Carré ligueil</u>	^{AB} <u>Saint Paulin</u>		<u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>		^{AB} <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

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (S44)

HAPPY
HALLOWEEN

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade des champs (carottes, chou fleur, petits pois, maïs, vinaigrette)</u>		<u>Friand au fromage</u>		<u>Médailillon de surimi mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>		 <u>Nugget's de volaille</u> 
	 <u>Raviolis aux légumes sauce tomate (plat complet)</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	 <u>Dos de collin</u>		 <u>Rousties de légumes</u>
Accompagnements	 <u>Coquillettes</u>	<u>Pommes risolées/ haricots vert</u>	<u>Haricots blancs à la tomate/Epinard Béchamel</u>		<u>Purée de potiron</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Petit suisse nature + sucre</u>		 <u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Gaufrette chocolat 23gr</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Fruit frais</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

Semaine du 3 au 7 novembre 2025 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>		<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Carotte râpées</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques		 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au boeuf sauce poivre</u>	 <u>Pizza au fromage</u>	 <u>Marengo de volaille</u>
	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>	 <u>Steak végétal</u>		 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Riz/Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt nature + sucre</u>	<u>Fromage blanc+sucre</u>	<u>Saint Paulin</u>		 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Madeleine</u>	  <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt vanille</u>	 <u>Compote de pommes HVE</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