









Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Pizza au fromage</u>	<u>Salade de pâtes et pesto</u>		<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagne bolognaises VBF (plat complet)</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE grillée</u>	 <u>Sauté de bœuf RAV au paprika</u>	 <u>Couscous boulette de soja</u>	 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	 Saucisses knack végétale	 Crêpe au fromage		
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Jeunes carottes aux épices</u>	 <u>Haricots verts/Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>BN</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Yaourt nature + dosette de sucre</u>	  <u>Fruit frais</u>	<u>Novly vanille</u>	<u>Compote pomme abricots HVE</u>	<u>Couronne des rois</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 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>		<u>Carottes râpées</u>		 <u>Saucisson ail et œufs mayonnaise</u>
Plats Protéiques	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallé d'auge</u>	<u>Marmitte de poisson MSC sauce crustacés</u>	 <u>Colombo de porc HVE</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	 <u>Omelette</u>
	 roustie de légumes		 Colombo végété	 Palet montagnard	
Accompagnements	 <u>poêlée de légumes bio 50%/purée 50%</u>	 <u>tortis HVE</u>	<u>semoule</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Butternuts et carottes 50% et Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage / Laitage	 <u>camembert</u>	<u>petit suisse nature</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>galette bretonne</u>	 <u>Edam</u>
Desserts	 <u>crème dessert vanille</u>	 <u>fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Yaourt nature</u>	 <u>Gâteau au 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 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Brocolis crème de curry</u>		  <u>Rillettes HVE et Rilette de sardine</u>		 <u>Carottes HVE râpées nature</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 + citron en vrac</u>
	 <u>Saucisse végé</u>	 <u>Emincé de blé pois cassé aigre douce</u>		 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	
Accompagnements	 <u>Petit pois</u>	<u>Beignets de choux fleurs</u>	 <u>Riz</u>	<u>Pas D'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards béchamel</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt nature</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Yaourt nature</u>	 <u>brie pointe</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	VENDREDI
Entrées		 <u>Céleri rémoulade</u>	<u>Brocolis à la crème</u>	<u>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</u> 	<u>Salade de blé au thon</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon	 <u>Chipolatas nature</u>	<u>Nems au poulet</u>	 <u>Roustie de légumes</u>
	 Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	 Omelette + ketchup	 Saucisse végétale	 Nems aux légumes	
Accompagnements	<u>Purée</u>	 <u>Tortis</u>	<u>Haricots blancs à la tomates</u>	 <u>Riz cantonnais (sans viande)</u> 	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda</u>		<u>Yaourt nature</u>	<u>Fromage blanc aromatisé</u>	<u>Saint paulin</u>
Desserts	 <u>Fromage blanc nature bio</u>	 <u>Crème dessert vanille</u>	<u>Compote de pommes banane</u>	<u>Beignet aux pommes</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>Pommes de terre bio façon piémontaise</u>		<u>Friand au fromage (chaud)</u>	<u>Taboulé de choux fleurs</u> 	 <u>Cervelas nature et œufs mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de volaille sauce stroganoff</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	<u>Mouclade au curry</u>	 <u>Marengo de volaille</u>
	 Boulette végé sauce tomate		 Pavé maraîcher		 Marengo végé
Accompagnements	 <u>Petits pois carottes</u>	<u>Brocolis 50% et Pâtes 50%</u>	<u>Semoule HVE 50% et Haricots verts 50%</u>	<u>Pommes rissolées</u> 	 <u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>	<u>Yaourt nature</u>	<u>Tomme noire</u>		<u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Crêpe sucré</u>	 <u>Entremets au chocolats</u>	<u>Flan au pruneaux</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...)



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 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>		 <u>Carottes râpées</u>	 <u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protidiques			<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	 <u>Palette de porc à la diable</u>	 <u>Collin meunière MSC</u>
	 <u>Carbonara de légumes et champignons</u>	 <u>Bouché forestière</u>	 <u>Saucisse végété</u>	 <u>Gartin végétarien (plats complet)</u>	
Accompagnements	 <u>Macaronis</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Patates douces aux épices</u>	 <u>Purée de pommes de terre</u>	 <u>Carottes bio aux épices 50% et Pâtes 50%</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Boursin</u>	 <u>Brie pointe</u>		 <u>Emmental bio</u>
Desserts	<u>Riz au lait</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Ananas au sirop</u>	 <u>Gâteaux aux pommes</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 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Céleri rémoulade</u>		<u>Macédoine mayonnaise</u>		<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protéiques	<u>Emincé de volaille oriental</u>	<u>Boulettes de bœuf VBF stroganoff</u>	 <u>Poisson blancs MSC basquaise</u>		 <u>Parmentier de boudin noir</u>
	 Roustie de légumes	 Boulettes végétales stroganoff			 Œufs dur florentine
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Blé pilaf</u>	 <u>Semoule HVE</u>		 <u>Epinards bio béchamel</u>
Fromage / Laitage	 <u>Fromage du jour (entier)</u>	<u>Cantadou</u>	 <u>Saint paulin</u>		<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Poire au sirop</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 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone B (Semaine2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Rillettes et rilette de sardine</u>		<u>Céleri rémoulade</u>
Plats Protidiques	<u>Curry de volaille coco</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>	 <u>Longe de porc aux pruneaux</u>		 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
	 <u>Curry végété</u>	 <u>Croustillant maraicher</u>	 <u>Boulettes végétale sauce tomate</u>		
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Choux de bruxelles et carottes 50% et Boulgour 50%</u>		 <u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Petit suisse nature</u>	 <u>Vache qui rit</u>	<u>Gaufrette quadro</u>		<u>Mimolette</u>
Desserts	  <u>Fruits frais</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	 <u>Fromage blanc nature bio</u>		 <u>Cake aux fruits confits</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 Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron (chaud)</u>		<u>Pâté de campagne nature et orufs mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Carottes râpées nature HVE</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaise VBF</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>		<u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>Quiche lorraine maison</u>
	<u>Lasagnes de légumes</u>		<u>Tarte forestière</u>	<u>Omelette</u>	<u>Tarte au fromage</u>
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Lentilles cuisinées 50% et Poêlée de légumes 50%</u>	<u>Salade verte</u>
Fromage / Laitage	<u>Brie pointe</u>	<u>Fromage frais nature BIO</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt nature</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Fruit frais</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

Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Emincé bicolore</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>	<u>Sardine à l'huile</u>	<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Poulet rôti à la moutarde</u>	<u>Pavé de poisson blanc à l'oseille</u>	 <u>Paleron de bœuf sauce champignons</u>	  <u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	<u>Langue de bœuf sauce madère</u>
	 <u>Palet montagnard</u>		 <u>Omelette</u>	 <u>Saucisse végétale nature</u>	 <u>Nugget's de blé</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts 50% et Pâtes 50%</u>	<u>Printanière de légumes</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>Rondelé</u>	 <u>Camembert</u>	<u>Yaourt nature</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Fromage fondu</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Fruits frais</u>	<u>Yaourt nature</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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