

AU MENU



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>		
Plats Protidiques	<u>Lasagne bolognaises VBF (plat complet)</u> Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	<u>Saucisse de Toulouse HVE grillée</u> Saucisses knack végétale	<u>Sauté de bœuf RAV au paprika</u> Crêpe au fromage	<u>Couscous boulette de soja</u>	<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
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

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

Plat végétarien

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

AU MENU



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>		<u>Carottes râpées</u>		
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet nouvelle agriculture</u> <u>vallé d'auge</u> roustie de légumes	<u>Marmite de poisson MSC sauce</u> <u>crustacés</u> 	 <u>Colombo de porc HVE</u> <u>Colombo végé</u>	<u>Steak haché de bœuf VBF sauce</u> <u>Barbecue</u> <u>Palet montagnard</u>	 <u>Saucisson ail et œufs mayonnaise</u> <u>Omelette</u>
Accompagnements	 <u>poêlée de légumes bio 50%/purée</u> <u>50%</u>	 <u>tortis HVE</u>	 <u>semoule</u>	 <u>Frites au four</u>	 <u>Butternuts et carottes 50% et</u> <u>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

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 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Brocolis crème de curry</u>		<u>Rillettes HVE et Rillette de sardine</u>		
Plats Protidiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u> Saucisse végé	<u>Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce</u> Emincé de blé pois cassé aigre douce	<u>Tajine de poisson MSC</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u> Gratin de pâtes ratatouille et fromage	<u>Beignets au calamar nature + citron en vrac</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>  <u>Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé</u>	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture à l'estragon</u>	 <u>Chipolatas nature</u>	 <u>Nems au poulet</u>	 <u>Rouste de légumes</u>
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

 Fruits 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	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre bio façon piémontaise		Friand au fromage (chaud)	Taboulé de choux fleurs	Cervelas nature et œufs mayonnaise
Plats Protidiques	Boulettes de volaille sauce stroganoff 	Dos de colin MSC à la crème de curry	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue 	Mouclade au curry	Marengo de volaille
Accompagnements	Petits pois carottes	Brocolis 50% et Pâtes 50%	Semoule HVE 50% et Haricots verts 50%	Pommes rissolées 	Pâtes
Fromage / Laitage	Camembert	Yaourt nature	Tomme noire		Vache qui rit
Desserts	Purée de pommes poires	Crêpe sucré	Entremets au chocolats	Flan au prunéaux	Fruit frais

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

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

Plat végétarien

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

AU MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Macédoine sauce ocktail crevettes et surimi</u>	
Plats Protidiques			<u>Paleron de bœuf à l'ancienne</u>	<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Collin meunière MSC</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

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

Plat végétarien

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 Protidiques	<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>
Accompagnements	<u>Rouste de légumes</u>	<u>Boulettes végétales stroganoff</u>	<u>Semoule HVE</u>		<u>Œufs dur florentine</u>
Fromage / Laitage	<u>AB 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

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCRIDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Rillettes et rillette 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>
Accompagnements	<u>Curry végé</u>	<u>Croustillant maraîcher</u>	<u>Boulettes végétale sauce tomate</u>		<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Pâtes</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Choux de bruxelles et carottes 50% et Boulgour 50%</u>		<u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Fruits frais</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Gaufrette quadro</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

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

Plat végétarien

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 VBE</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</u>		<u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>Quiche lorraine maison</u>
	Lasagnes de légumes		Tarte forestière	Omelette	Tarte au fromage
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>Eclaire 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

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

Plat végétarien

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

AU MENU



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrees	<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>
Accompagnements	<u>Palet montagnard</u>		<u>Omelette</u>	<u>Saucisse végétale nature</u>	<u>Nugget's de blé</u>
Fromage / Laitage	<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>
Desserts	<u>Rondelé</u>	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt nature</u>	<u>Sablé des flandres</u>	<u>Fromage fondu</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	PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)	Plat végétarien
				Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement	

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

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

Plat végétarien

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