

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :

GENICOURT



Semaine du 06 au 10 Mars 2023 (S10)

	LUNDI		Ad	Enf	MARDI		Ad	Enf	MERCREDI		Ad	Enf	JEUDI		Ad	Enf	VENDREDI		Ad	Enf
Entrées	Potage aux légumes (chaud)				Carotte, céleri mayonnaise				Taboulé				Salade du chef*				Saucisson à l'ail (#)			36
	Salade de pommes de terre, tomates, cornichons, mayonnaise		37		Roulade de volaille aux olives		36		Chou blanc, emmental				Salade de blé au surimi				Potage aux carottes (chaud)			
Options	Carottes râpées				Carottes râpées				Carottes râpées				Carottes râpées		37		Carottes râpées			
	Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise		1		Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise		1	
	Tomates (sauf lundi)				Tomates (sauf lundi)				Tomates (sauf lundi)				Tomates (sauf lundi)				Tomates (sauf lundi)			
	Potage aux légumes				Potage aux légumes				Potage aux légumes				Potage aux légumes				Potage aux légumes			
Plats Protidiques	Palette de porc à la Diable (#)				Emincé de volaille, crème d'asperges		36		Sauté de porc HVE, sauce miel soja (H)				Œufs durs florentine (épinards)		1		Poisson pané		1	
	Galette de soja, ketchup		37		Steak de poisson à l'emmental		1		Tarte aux poireaux "Maison"				Poulet rôti		36		Merguez, sauce tomate		36	
Options	Jambon blanc				Jambon blanc				Jambon blanc				Jambon blanc				Jambon blanc			
	Omelette				Omelette				Omelette				Omelette				Omelette			
Accompagnements	Pommes rissolées 2/3		37		Haricots verts 1/3		37		Carottes braisées				Pommes de terre quartiers 2/3		37		Chou fleur béchamel 1/3		37	
	Ratatouille 1/3		37		Riz 2/3				Pommes grenailles				Printanière de légumes 1/3		37		Semoule 2/3		37	
Options	Purée				Purée				Purée				Purée				Purée			
	Pâtes				Pâtes				Pâtes				Pâtes				Pâtes			
	Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts			
Fromage	Camembert		37		Edam				Tome grise				Tome blanche		37		Cantadou nature			
Laitage	Yaourt aromatisé				Yaourt sucré		37		Suisse sucré				Yaourt sucré				Yaourt aromatisé		37	
Desserts	Fruit de saison		37		Crème dessert chocolat				Fruit de saison				Gâteau chocolat "Maison"		37		Yaourt aromatisé à la vanille			
	Fromage blanc sucré				Compote		37		Yaourt aux fruits				Fruit de saison				Salade de fruits		37	

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ ■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade de pâtes aux légumes		37	Potage au potiron (chaud)			Pâté de campagne (#)			Betteraves vinaigrette			Oufs mayonnaise		
	Chou rouge aux lardons (#)			Salade de quinoa à la menthe			Macédoine au thon			Potage poireaux, pommes de terre (chaud)			Salade indienne *		36
Options															
	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		1
	Oufs mayonnaise			Oufs mayonnaise			Oufs mayonnaise			Oufs mayonnaise		37	Oufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes		37	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiques	■ Rôti de porc forestière (#)HVE		32	Nuggets de blé, ketchup		37	Hâché de veau à la lyonnaise			Tandoori de volaille		36	Poisson, sauce pesto		1
	Rôti de volaille (uniquement pour les sans porc)		4	Gratin de moules, poireaux et pommes de terre (plat complet)			Poisson meunière			Omelette		1	Poisson pané		
	Quenelles de veau, sauce Madère		5										Irish Stew de boulettes d'agneau, carottes et oignons		36
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Petits pois			Tortis 213		37	Poêlée de légumes			Riz 213		37	Purée de pommes de terre, persil, huile d'olive 112		37
	Lentilles		37	Poêlée de butternut, panais			Pommes fondantes			Courgettes provençales 113		37	Poireaux à la crème 112		37
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
Options	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts 113		37	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Saint Paulin		37	Cœur de Neufchâtel AOP		37	Pyrénées			Mimolette			Chanteneige		
Laitage	Yaourt aromatisé			Yaourt sucré			Suisse sucré			Yaourt sucré		37	Yaourt aromatisé		37
Desserts	Compote			Nappé caramel		37	Tarte normande			Gâteau de Savoie		37	Fruit de saison		37
	Crème dessert vanille		37	Fruit de saison			Compote			Velouté fruit			Entremets pistache "Maison"		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ Vienne Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE : GENICOURT



Semaine du 20 au 24 Mars 2023 (S12)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage tomates, légumes (chaud)			Carottes râpées			Chou blanc, emmental			Salade du Soleil (salade, carottes, raisins et pamplemousse)			Cervelas (#)		32
	Céleri rémoulade			Salade de blé au thon		37	Pâté en croûte (#)			Salade de pommes de terre, ananas, tomates et crevettes			Potage (chaud)		
Options	Carottes râpées		37	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		37	Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		5
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protéiques	Paupiette de veau, sauce forestière		36	Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate (plat complet)		1	Tomate farcie			Mijoté de volaille, thym, citron		36	Beignets de calamars		37
	Dos de colin tomate cerise et épinards		1	Emincé de volaille, graines de Moutarde		36	Bouchée aux fruits de mer, sauce Vermouth			Blanquette de poisson à l'orange		1	Fondant de langue, sauce piquante		
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Farfalles		213	Haricots beurre		113	Semoule			Riz		37	Purée de carottes		213
	Brocolis		113	Pommes vapeur		213	Poêlée de ratatouille			Printanière de légumes		113	Pâtes		
							Salade verte								
	Purée			Purée			Purée			Purée		37	Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
Options	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		113
Fromage	Gouda		37	Fromage			Bûchette lait mélange			Camembert			Brie		37
Laitage	Fromage frais+ sucre			Yaourt sucré		37	Yaourt aromatisé			Suisse sucré		37	Yaourt aromatisé		
Desserts	Cookie (biscuit)		37	Fruit de saison		37	Entremets praliné "Maison"			Cake à l'orange "Maison"		37	Dessert chocolat		37
	Liégeois vanille			Yaourt pulvé			Compote de pommes			Fruit de saison			Cocktail de fruits		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

■ ■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit local

■ Produit de saison

■ Produit végétarien

■ Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

Semaine du 27 au 31 Mars 2023 (513)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Pamplemousse			Salade du Chef*			Concombres vinaigrette			Carotte, céleri mayonnaise			Salade basque*		37
	OU jus d'orange			Macédoine		37	Salade de quinoa aux légumes			Rillettes (#)		32	Chou fleur vinaigrette		
	Taboulé		37												
Options	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		5	Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiqes	Saucisses Knack (#) JHVE		32	Hâché de boeuf, sauce barbecue		36	Pilon de poulet basquaise			Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)		37	Poisson meunière		37
	Chipolatas de volaille (uniquement pour les sans porc)			Boulettes végétales, tomate, basilic		1	Quiche Lorraine (#)			Carri de volaille (tomates, oignons, curcuma)			Escalope de volaille, Vallée d'Auge		
	Dos de colin sauce curry		5												
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Lentilles			Frites			Boulgour			Purée			Epinards à la crème	1/3	37
	Jeunes carottes	1/3	37	Frites au four			Courgettes provençales			Ratatouille	1/2	37	Riz		
				Haricots beurre	1/3	37	Salade verte								
	Purée	2/3	37	Purée	1/3	37	Purée			Purée			Purée	2/3	37
Options	Pâtes			Pâtes	2/3	37	Pâtes			Pâtes			Pâtes		37
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Edam		37	Fromage			Tome grise			Carré de l'Est		37	Emmental		37
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré		37	Yaourt aromatisé			Suisse sucré			Yaourt sucré		
Desserts	Fruit de saison		37	Compote		37	Gaufre au sucre			Nappé caramel			Gâteau au yaourt "Maison"		37
	Semoule au lait "maison"			Yaourt pulpé			Poire, crème anglaise			Ananas au sirop		37	Fruit de saison		

(#) Plat contenant du porc

*Salade du chef: salade, tomates, maïs et fromage

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ ■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :

GENICOURT



Semaine du 03 au 07 Avril 2023 (S14)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Crêpe au fromage (chaud)			Salade verte			Médallion de surimi, mayonnaise			Tomates, radis			Saucisson à l'ail (#)		
	Concombre vinaigrette		37	Macédoine mayonnaise		37	Salade indienne*			Betteraves vinaigrette		37	Salade des champs*		
Options	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		37
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protéiques	Jambon grill, sauce tomate (#) HVE		32	Pizza au fromage		1	Bœuf bourguignon			Poulet rôti aux raisins		36	Poisson blanc, sauce cressonnette		
	Colombo de poisson		5	Cordon bleu		36	Tarte saumon, épinards "Maison"			Boulettes de veau forestière			Gratin de pommes de terre, chou fleur et julienne de légumes (plat complet)		37
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		1	Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Haricots verts		1/3 37	Farfalles		2/3 37	Carottes braisées			Pommes noisettes		2/3 37	Chou fleur persillé		
	Purée		2/3 37	Poêlée campagnarde		1/3 37	Pommes vapeur			Poêlée de légumes		1/3 37	Riz		
Options	Purée			Purée			Purée			Salade verte			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Purée			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Pâtes			Pâtes		
										Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Camembert		37	Cantafrais			Saint Nectaire AOP			Saint Paulin		37	Pyrénées		
	Yaourt sucré			Fromage frais aux fruits		37	Yaourt aromatisé			Suisse sucré			Yaourt sucré		37
Laitage															
Desserts	Mousse au chocolat		37	Fruit de saison		37	Yaourt à la vanille			Brownies		37	Compote de pommes		37
	Compote			Yaourt velouté aux fruits			Cocktail de fruits			Fruit de saison			Nappé caramel		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

■ ■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

■ Produit local

■ Produit de saison

■ Produit végétarien

■ Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

Semaine du 10 au 14 Avril 2023 (S15)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				Betteraves vinaigrette		37	Tomates vinaigrette			Salade du Chef*		37	Concombres, tomates et maïs		37
				Crêpe aux champignons (chaud)			Salade de pois chiches, carottes, cumin			Salade de pâtes, pesto, parmesan			Salade de lentilles aux légumes		
Options															
	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protéiques				Nuggets de blé, ketchup		37	Mijoté de porc marengo (#)			Rôti de dinde aux poivrons		36	Parmentier de poisson (plat complet)		37
				Jambon blanc (#) (froid)			Quenelles de brochet, sauce crustacés			Crêpe au fromage		1	Saucisses Knack (#)		
				Escalope de volaille panée, ketchup		36									
Options															
				Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
				Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements				Petits pois, carottes		1/3 37	Pâtes			Semoule		2/3 37	Purée		
				Pommes de terre quartiers		1/3 37	Poêlée de courgettes provençales			Haricots beurre		1/3 37	Brocolis		
							Salade verte								
Options															
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage				Tome blanche			Saint Paulin			Mimolette		37	Vache qui rit		
Laitage				Fromage frais+ sucre		37	Yaourt aromatisé			Yaourt sucré			Suisse sucré		37
Desserts				Madeleine (biscuit)		37	Entremets chocolat "Maison"			Fruit de saison		37	Cake aux pépites de chocolat "Maison"		37
				Ananas au sirop			Compote de pomme, framboise			Semoule au lait "Maison"			Fruit de saison		

(#) Plat contenant du porc

*Salade du chef: salade, carottes, tomates et maïs

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

■ Vande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit local

Produit de saison

Produit de saison

Produit végétarien

Produit végétarien

Produit bio

Produit bio

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE :

Génicourt



Semaine du 17 au 21 Avril 2023 (S16)



VACANCES ZONE B (semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Radis, beurre		37	Salade basque *		37	Carottes râpées			Tomates, mozzarella, basilic			Pâté de campagne (#)		32
	Salade de blé au surimi			Betteraves vinaigrette			Champignons à la grecque			Salade de riz niçoise		37	Pamplemousse		
Options	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		5
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiques	Rôti de porc au jus (#)			Paupiette de veau, crème de champignons		36	Tajine de boulettes d'agneau aux légumes			Omelette, ketchup		37	Poisson pané		1
	Boulettes végétales, sauce tomate		37	Blanquette de poisson aux p'tits légumes		1	Bouchée à la Reine (#)			Langue de bœuf, sauce Madère			Emincé de volaille basquaise		35
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Haricots blancs			Haricots verts		1/3 37	Semoule			Coquillettes		2/3 37	Epinards, pommes de terre quartiers		37
	Duo de carottes		1/3 37	Blé aux p'tits légumes		2/3 37	Poêlée méridionale			Ratatouille		1/3 37	Purée		
							Salade verte								
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
Options	Pâtes		2/3 37	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Brie		37	Fromage			Edam			Camembert		37	Fromage		
Laitage	Petit suisse aromatisé			Yaourt sucré		37	Suisse aromatisé			Yaourt sucré			Yaourt aromatisé		37
Desserts	Fromage frais vanille		37	Yaourt mixé			Mousse au chocolat			Beignet fourré		37	Fruit de saison		37
	Fruit de saison			Pêche au sirop		37	Poire, crème anglaise			Compote			Riz condensé "Maison"		

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 24 au 28 Avril 2023 (S17)



VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Betteraves vinaigrette			Salade suisse (salade verte, tomate, fromage)			Tomates, maïs			Concombres vinaigrette			Cervelas (#)		
	Céleri rémoulade			Salade pommes de terre, œufs durs, sauce tartare			Macédoine mayonnaise			Sardines à l'huile			Salade de riz aux légumes		
Options	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiqes	Saucisse de Toulouse (#) HVE aux lentilles (plat complet)			Donuts de filet de poulet, fromage			Pilon de poulet au paprika			Chili végétarien aux haricots rouges, égrené de soja (à servir avec du riz)			Poisson blanc, sauce safranée		
	Filet de poisson à l'oseille			Tortellinis ricotta, épinards (plat complet)			Rôti de porc aux herbes (#)			Curry de volaille			Poisson pané		
													Carbonade de bœuf		
Options	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Boullgour			Petits pois, carottes			Pommes rissolées			Riz			Duo de choux fleurs, romanesco		
	Poireaux à la crème			Pâtes			Piperade			Carottes rondelles			Pommes fondantes		
Options	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Fromage			Gouda			Pyrénées			Cœur de Neuchâtel AOP			Rondelé		
Laitage	Suisse aromatisé			Compote de pommes			Yaourt sucré			Suisse sucré			Yaourt sucré		
Desserts	Nappé caramel			Galettes bretonnes (biscuit)			Gâteau basque			Flan pâtissier "Maison"			Fruit de saison		
	Fruit de saison			Salade de fruits			Fruit de saison			Compote de poires			Semoule au lait "Maison"		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

■ ■ Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE :

Semaine du 01 au 05 Mai 2023 (S18)



VACANCES ZONE C (semaine 2)

Menu Végétarien

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				★ Salade coleslaw			★ Concombres vinaigrette			★ Radis, beurre			★ Tomates vinaigrette		
				Bouquets, beurre			Saucisson sec (#)			Friand au fromage (chaud)			Salade des champs*		
Options															
	Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiques				Cordon bleu			🇫🇷 Rôti de dinde chasseur			Couscous végétarien (boulettes, végétales, légumes)			Marmite de poisson, crème d'asperge		
				🇫🇷 Sauté de porc au caramel (#)			Poisson meunière			Raviolis au gratin (plat complet)			Poisson pané		
				Escalope de volaille panée									Normandin, sauce barbecue		
Options															
				Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
				Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements				Pâtes			Blé			Semoule			Purée de carottes		
				Jardinière de légumes			Ratatouille			Salade verte			Pommes vapeur		
Options															
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage				Camembert			Tome grise			Saint Paulin			Vache qui rit		
Laitage				Yaourt aromatisé			Yaourt sucré			Yaourt sucré			Suisse aromatisé		
Desserts				★ Fruit de saison			Gaufre au sucre			Gaufrette Quadro (biscuit)			Yaourt mixé		
				Fromage blanc vanille			Compote pomme, abricot			Cocktail de fruits			★ Fruit de saison		

(#) Plat contenant du porc

*Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs et cornichons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

🇫🇷 Produit local

★ Produit de saison

🌱 Produit végétarien

🌱 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie AU FOURNIL DES AMIS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)