



Semaine du 02 au 06 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises</u>	<u>Gratin savoyard</u>		<u>Croustillant fromager</u>	<u>Pavé de poisson blanc avec sauce tomate</u>
	<u>(plat complet)</u>				
Sans viande	<i>Lasagnes de légumes</i>				
Accompagnements				<u>Pâtes</u>	<u>Purée de pomme de terre</u>
Fromage	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Tome noire</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Laitage					
Desserts	<u>Madeleine</u>	<u>Crème dessert caramel</u>		<u>Gâteau aux courgettes et chocolat "Maison"</u>	<u>Liégeois vanille</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Saucisson à l'ail		Salade de riz hawaïenne (riz, surimi, tomates, ananas)	Rillettes
Plats Protidiques	Sauté de porc à l'estragon	Boulettes de bœuf, sauce estragon		Chunk de poulet, ketchup	Dos de colin MSC à la crème de curry
Sans viande					
Accompagnements	Tortis	Riz		Patates douces aux épices	Purée de carottes
Fromage	Yaourt aromatisé	Brie		Fromage fondu	Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	Galette bretonne (biscuit)	Fruit de saison		Cake ananas coco	Fruit frais

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 16 au 20 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates</u>		<u>Melon</u>	<u>Concombres, tomates, maïs vinaigrette</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu</u>	<u>Paupiettes de volaille sauce poivron</u>		<u>Rôti HVE de porc froid</u>	<u>Gratiné de poisson à la provençale</u>
Sans viande					
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brie</u>		<u>Saint Paulin</u>	<u>Cœur de Neufchâtel AOP</u>
Laitage					
Desserts	<u>Beignet fourré</u>	<u>Crème dessert vanille</u>		<u>Yaourt velouté mixé fraises</u>	<u>Riz au lait</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u> ✨	✨ <u>Concombres</u>	✨	<u>Salade de lentilles aux dés de volaille</u>	✨ <u>Tomates</u>
Plats Protidiques	🇫🇷 <u>Sauté de volaille, sauce champignons</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u> 🇫🇷		🌱 <u>Haché de bœuf sauce poivre</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC, sauce crustacé</u>
Sans viande					
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>		<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Fromage frais+ sucre</u>	<u>Emmental</u>
Laitage					
Desserts	<u>Compote de pomme, poire</u>	<u>Galette Saint Michel (biscuit)</u>		✨ <u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 🇫🇷 Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Gratin à l'été de campagne nature</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Palette de porc aux lentilles</u> (plat complet)	<u>Jambon blanc</u>		<u>Poulet rôti</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
					<i>Croustillant fromager</i>
Sans viande					
Accompagnements		<u>Purée de pommes de terre</u>		<u>Riz</u>	<u>Epinards béchamel et pommes de terre</u>
Fromage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fromage frais+ sucre</u>		<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Laitage					
Desserts	<u>Madeleine</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 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 7 au 11 Octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Crevettes bouquet beurre</u>		<u>Saucisson à l'ail</u>	<u>Sardine à l'huile</u>
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet basquaise</u>	<u>Lamelles Kébab méditerranéenne</u>		<u>Escalope de volaille panée, ketchup</u>	<u>Curry de poisson à l'indienne</u>
Sans viande					
Accompagnements	<u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>		<u>Poêlée campagnarde</u>	<u>Purée de brocolis</u>
Fromage	<u>Brie</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Fromage fondu</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Laitage					
Desserts	<u>Poire au sirop</u>	<u>Compote pomme abricot</u>		<u>Yaourt mixé fraises</u> *	<u>Flan nappé caramel</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 14 au 18 Octobre 2024

La Semaine du Goût en couleur

	LUUNDI Multicolore	MARDI VERT	MERCREDI BLANC	JEUDI ORANGE	VENDREDI ROUGE
Entrées	<u>Cervelas</u>	 <u>Salade verte</u>		<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Salade de blé aux petits légumes</u>
Plats Protidiques		<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>		<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Beignets de calamar, ketchup</u>
Sans viande	<u>Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage</u>				
Accompagnements	<u>Gratin de choux fleurs</u>			<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Pommes de terre quartiers local</u>
Fromage	<u>Tome noire</u>	<u>Vache qui rit</u>		<u>Saint Paulin</u>	<u>Gouda</u>
Laitage					
Desserts	<u>Purée de pomme banane</u>	 <u>Pomme</u>		<u>Orange</u>	<u>Cake saveur fraise</u>


Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio



VACANCES					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de quinoa	Carottes rapées vinaigrette	Saucisson à l'ail	Betteraves HVE vinaigrette	Taboulé
Plats Protidiques	Boulette de boeuf, sauce barbecue	Saucisses Knack aux haricots blancs (#)	Colombo de volaille	Nugget's de blé ketchup	Pavé de poisson à l'emmental
		(plat complet)			
	Sans viande	<i>Omelette, ketchup</i>	<i>Œufs durs, sauce crème</i>	<i>Bouchée forestière</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>
Accompagnements	Haricots verts		Poêlée de légumes	Pâtes	Purée de brocolis
Fromage	Yaourt aromatisé	Carré ligueil	Saint paulin	Petit suisse aux fruits	Camembert
	Laitage				
Desserts	Madeleine	Crème dessert chocolat	Donut's	Fruit frais	Purée pomme, poire


Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio



Semaine du 28 Octobre au 01 Novembre 2024




VACANCES					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine mayonnaise	Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette	Salade Iceberg carottes et fromage	Carottes râpées à l'orange	
Plats Protidiques	Pilons de poulet au paprika	Paupiette de veau forestière	Marmite de poisson, tomates cerises et épinards	Rousties de légumes	
					
	<i>Raviolis aux légumes</i>	<i>Tarte au fromage</i>	<i>Boulettes végétales, sauce tomate</i>	<i>Rousties de légumes</i>	
Sans viande					
Accompagnements	Coquillettes	Ratatouille	Riz	Purée de potiron	
					
Fromage	Yaourt sucré	Bûchette de chèvre mélange	Emmental	Brie	
Laitage					
Desserts	Madeleine	Yaourt mixé fraises	Fruit frais	Brownie	


Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salami	Velouté de légumes		Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)	Tomates
Plats Protidiques	Escalope de volaille panée, ketchup	Poulet rôti		Chipolata grillée au jus	Pavé de poisson blanc à la dieppoise
Sans viande					
Accompagnements	Petits pois	Frites au four		Ratatouille	Riz
Fromage	Yaourt aromatisé	Tome noire		Yaourt velouté aux fruits	Vache qui rit
Laitage					
Desserts	Madeleine	Fruit frais		Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio