

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Velouté de potiron (chaud)		Céleri BIO rémoulade	Carottes râpées nature	Saucisson ail		42		42
	Boullgour à la provençale		Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette	Salade de pois chiches concombre tomates herbes fraisier	Choux rouges pommes et raisins				
	Options	Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)		46		4
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière		Lanque de boeuf sauc piquante	Lasagne de légumes Plat complet	Gratiné de poisson au fromage MSC		42		46
	Nugget's de blé ketchup		Quiche lorraine	Rôti de dinde FR à l'estragon	Palette de porc à la diable		4		
	Nugget's de blé ketchup		Tarte forestière	Lasagne de légumes Plat complet	Croustillant fromager				46
	Options	Jambon blanc HVE	Jambon blanc HVE	Jambon blanc HVE	Jambon blanc HVE				
Accompagnements	Lentilles cuisinées		Purée de pommes de terre	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Brocolis		42		46
	Jeunes carottes persillée		Salade verte	Haricots beurre	Semoule				46
	Options	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes				
	Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Chantenaie	Petit suisse sucré	Eclair		42		46
Desserts	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Mimolette	Petit suisse aux fruits		46		46
	Arlequin de fruits coupelle		Purée de pommes poirées	Cake orange cannelle	Fruit frais		46		46
			Tarte normande	Dessert lacté chocolat	Liégeois vanille				

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIN FOURNI PAR LA BOULANGERIE O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (sans boulangerie locale)

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

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM

du 17/11 au 21/11



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	46	Œuf dur et dosette mayonnaise		Salade chef (tomates betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)		Velouté de tomates (chaud)	46	Pizza au fromage	
	Choux fleurs BIO vinaigrette		Rillettes	44	Chou blanc au fromage		Coleslaw		Macédoine mayonnaise	
	Œufs mayonnaise		Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	4	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)		Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)		Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	46
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Aurige	45	Boulettes végétales sauce tomate	46	Haché de veau au polivre		Cassoulet (plat complet) knack /ail	46	Los de colin MSC velouté petits légumes	
	Filet de poisson blanc MSC sauce pesto	1	Roti de porc HVE aux oignons		Bouchée de la mer		Sauces végétales aux haricots blancs (plat complet)	4	Curry de volaille coco	46
	Omelette		Boulettes végétales sauce tomate		Tarte au fromage		Sauces végétales aux haricots blancs (plat complet)		Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage (plat complet)	
Accompagnements	Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE	
	Haricots beurre 1/3	46	Petits pois carottes		Mû-caronis		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Purée de Patate Douce	
	Riz 2/3	46	Blé aux petits légumes	46	Butternuts et carottes		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Beignets de brocolis	46
Options	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Fromage / Laitage	Petit beurre biscuit	46	Mimolette	46	Emmental BIO		Petit suisse sucré		Yache qui rit	
	Bûchette de chèvre mélange		Petit suisse aux fruits		Yaourt sucré		Brie pointe	46	Yaourt aromatisé	46
	Yaourt aromatisé	46	Fruit frais	46	Crème dessert chocolat		Gâteau basque	46	Purée de pommes bananiées	46
Desserts	Pêche au sirop		Semoule au lait		Compote de pomme pêche		Fruit frais		Crème dessert praliné	

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

PAIM fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (7E190) (hors boulangerie locale)

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

AU

MENU



Etablissement: GENICOURT

GENICOURT

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM

du 24/11 au 28/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Betteraves HVE Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 46	Carottes râpées nature Poireaux vinaigrette 46	Salade de pâtes aux légumes Brocolis crème de curry 46	Velouté de potiron (chaud) Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette 46	Rosette tranché Céleri rémoulade 42
Options	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE DJonnaise Sauté de poisson blanc MSC sauce cressonnette Crêpe au fromage 42 4 4	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet) Paupiette de volaille sauce poivron Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic 42 4 4	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus Crêpinette de porc aux herbes Palet végétarien à l'italienne 46 46 1	Hachis parmentier (plat complet) Rôti de dinde au caramel Rousties de légumes 46 46 1	Belnests au calamar sauce ketchup Œufs durs Florentine Œufs durs Florentine 46 46 46
Accompagnements	Lentilles culinaires Poêlée de légumes 46 46	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET Piperade 46 46	Printanière de légumes Boulgour 46 46	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET Courgettes provençale 46 46	Épinards BIO Béchamel Pommes de terre quartiers LOCAL 46 46
Options	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes
Fromage / Laitage	Gourda Yaourt sucré 46	Cantafrais Petit suisse sucré 46	Carre Toute Provenance Yaourt aromatisé 46 46	Saint paulin Petit suisse aux fruits 46	Yaourt sucré Pont l'évêque AOP 46
Desserts	Yaourt fruits mixés fraise Fruit frais 46	Yaourt vanille Ananas au sirop 46	Ile flottante crème anglaise Gaufrettes plumetis chocolat 46	Fruit frais Riz au lait 46	Gâteau au yaourt Novelty chocolat 46

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

AU

MENU



Etablissement: GENICOURT

GENICOURT

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM

du 11/12 au 05/12

	LUNDI	Ad	Enf	MANDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Emilicé bialbors			Chou blanc au fromage			Pamplemousse et dosette de sucre			Velouté de tomates (chaud)			Taboulé		46
	Salade de pomme de terre nicoise			Médaille de surimi mayonnaise			Friand au fromage (chaud)			Salade de lentilles aux dés de volaille			Cerveles nature		
Options	Ceufs mayonnaise	46		Carottes râpées Ceufs mayonnaise	46		Carottes râpées Ceufs mayonnaise	46		Carottes râpées Ceufs mayonnaise	46		Carottes râpées Ceufs mayonnaise		
	Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		
Plats Protidiques	Rôti de dinde FR à l'estragon			Saucisse de Toulouse HVE	42		Pavé de poisson MSC à l'emmental			Chili sin carne			Colin meunière MSC	1	46
	Merguez sauce tomate	46		Quenelles de volaille financière			Tarte aux légumes			Haché au boeuf sauce poivre	46		Tajine de boulettes d'agneau	46	
	Nuggets de blé	1		Steak de soja provençale	4		Tarte aux légumes			Chili sin carne	1		Omelette		
Accompagnements	Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
	Haricots verts 1/3	46		Frites au four			Pâtes			Riz 2/3	46		Purée de carottes		
	Semoule 2/3	46		Frites fraîches			Salade verte			Poêlée de butternuts et pois	46		Légumes tajine 1/3	46	
Options	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
Fromage / Laitage	Pâtes			Pâtes	46		Pâtes			Pâtes			Pâtes		46
	Camembert	46		Galette St Michel			Tomme noire			Petit suisse sucré			Kiri crème		46
Desserts	Petit suisse aux fruits			Gouda			Yaourt sucré			Emmental BIO	46		Yaourt sucré		
	Purées de pommes poirées	46		Yaourt aromatisé	46		Crème dessert vanille			Cake pépites de chocolat	46		Fruit frais		46
	Entremets au chocolat	46		Fruit frais			Cocktail de fruits			Flan nappé caramél			Fromage blanc aromatisé aux fruits		46

Suggestion de notre diététicienne.

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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

Sein

Semaine du 8 au 12 décembre 2025 (S50)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<input checked="" type="checkbox"/> Betteraves HVE Salade de pommes de terre au pesto	<input checked="" type="checkbox"/> Salade de bœuf aux petits légumes Choux fleurs vinaigrette	<input checked="" type="checkbox"/> Carottes râpées Salamini	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de carottes (chaud) Maccédoine sauce cocktail crevettes et surimi	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud) Pâté de campagne nature
		<input checked="" type="checkbox"/> Œufs mayonnaise Choux fleurs vinaigrette	<input checked="" type="checkbox"/> Œufs mayonnaise Salamini	<input checked="" type="checkbox"/> Œufs mayonnaise Maccédoine sauce cocktail crevettes et surimi	<input checked="" type="checkbox"/> Œufs mayonnaise Pâté de campagne nature
Options	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud)	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud)	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud)	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud)	<input checked="" type="checkbox"/> Velouté de légumes (chaud)
		<input checked="" type="checkbox"/> Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	<input checked="" type="checkbox"/> Paleron de bœuf à l'ancienne	<input checked="" type="checkbox"/> Palette de porc à la dillonnaise	<input checked="" type="checkbox"/> Tarte au fromage
Plats Protéiques	<input checked="" type="checkbox"/> Boulettes de veau sauce harika	<input checked="" type="checkbox"/> Gratin de poisson dieppoise	<input checked="" type="checkbox"/> Crêpe au fromage	<input checked="" type="checkbox"/> Emincé de volaille tex mex	<input checked="" type="checkbox"/> Colin pané MSC
	<input checked="" type="checkbox"/> Fricassée de volaille thym citron	<input checked="" type="checkbox"/> Omelette	<input checked="" type="checkbox"/> Crêpe au fromage	<input checked="" type="checkbox"/> Palet végétarien montagnard	<input checked="" type="checkbox"/> Tarte au fromage
Plats Protéiques	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc HVE	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc HVE	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc HVE	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc HVE	<input checked="" type="checkbox"/> Jambon blanc HVE
	<input checked="" type="checkbox"/> Pommes de terre qu'artiers LOCAL	<input checked="" type="checkbox"/> Petits pois	<input checked="" type="checkbox"/> Purée de pommes de terre	<input checked="" type="checkbox"/> Choux fleurs nature	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes
Accompagnements	<input checked="" type="checkbox"/> Brocolis	<input checked="" type="checkbox"/> Semoule	<input checked="" type="checkbox"/> Poêlée campagnarde	<input checked="" type="checkbox"/> Riz créole haricots rouges et maïs	<input checked="" type="checkbox"/> Butternuts et carottes
	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots verts	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots verts
Options	<input checked="" type="checkbox"/> Purée	<input checked="" type="checkbox"/> Purée	<input checked="" type="checkbox"/> Purée	<input checked="" type="checkbox"/> Purée	<input checked="" type="checkbox"/> Purée
	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes	<input checked="" type="checkbox"/> Pâtes
Fromage / Laitage	<input checked="" type="checkbox"/> Madeleine	<input checked="" type="checkbox"/> Vanille qui Rit	<input checked="" type="checkbox"/> Brie pointe	<input checked="" type="checkbox"/> Edam	<input checked="" type="checkbox"/> Tomme noire
	<input checked="" type="checkbox"/> Mimolette	<input checked="" type="checkbox"/> Petit suisse sucré	<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt aromatisé	<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt sucré	<input checked="" type="checkbox"/> Petit suisse aux fruits
Desserts	<input checked="" type="checkbox"/> Fromage blanc sucré	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit frais	<input checked="" type="checkbox"/> Compote de pommes banane	<input checked="" type="checkbox"/> Beignet fourré	<input checked="" type="checkbox"/> Dessert lacté vanille
	<input checked="" type="checkbox"/> Riz au lait	<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt aux fruits	<input checked="" type="checkbox"/> Semoule au lait	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit frais	<input checked="" type="checkbox"/> Arlequin de fruits coupelle

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

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 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM

du 15/12 au 19/12



Menu de Noël

	LLUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	Enf	Ad
Entrées	Céleri BIO rémoulade Salade marco polo (maïs, poivron, surimi, tomates, tortis, mayonnaise)	Oeuf dur et dosette mayonnaise Crevettes Bouquet beurre	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon) Endives au bleu et noix	Roulade de volaille Terrine de saumon	Velouté de légumes (chaud) Salade de riz nicoise (riz, ceufs, haricots verts, thon, tomates, olives)	46	46
	Options	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	1	1
	Plats Protidiques	Saucisse Knack de porc HVE nature Marengo de volaille Saucisse Végétale nature	Nuggets de blé Sauté de poisson blanc MSC sauce cressonnette Nuggets de blé	Normandis de veau sauce barbecue Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet) Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Feuillettes de roulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot Bouchée forestière Bouchée forestière	Curry de poisson MSC à l'Indienne Roti de porc HVE aux oignons Tarte aux poireaux	42 4 46 1
Accompagnements	Lentilles cubinées Gratin de côtes de blettes	Potée de légumes Riz	Haricots verts PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Potatoes pops Bâtonnière de légumes haricots plats	Purée d'épinards et pommes de terre BIO Macaronis	46 46	46 46
	Options	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes		
Fromage / Laitage	Gruyère Petit suisse sucré	Cantalais Yaourt sucré	Saint paulin Yaourt aromatisé	Clémentine	Bûchette de chèvre mélange Yaourt sucré	46	46
	Desserts	Crème dessert chocolat Poire au sirop	Compote de pommes HVE Yaourt aux fruits	Fruit frais Semoule au lait	Bûche de Noël LOCAL Flan nappé caramel	46	46

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

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

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (s46) EGALIM

du 05/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	MEURTRI	JEUDI	VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	
Entrées	Betteraves HVE Emincé bicolore Pizza au fromage (chaud) Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	4 42	4 42	Velouté de légumes (chaud) Salade de pâtes et pesto Macédoine mayonnaise au thon Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)	4 42	Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)
	Options					
Plats Protéiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet) Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'ailre douce Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet) Jambon blanc HVE	46 1	42 4	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne Sauté de boeuf RAV au paprika Crêpe au fromage Jambon blanc HVE	46 46	Dos de colin MSC à l'américaine Blanquette de volaille Œufs durs Florentine Jambon blanc HVE
	Options					
Accompagnements	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET Légumes tajine Haricots verts Purée Pâtes	46 46	46 46	Haricots verts Pommes de terre quartiers LOCAL Haricots verts Purée Pâtes	46 46	Choux fleurs persillés Riz Haricots verts Purée Pâtes
	Options					
Fromage / Laitage	Madelaine Rondelé All et Fines Herbes Yaourt aromatisé Ananas au sirop	46 46	46 46	Saint paulin Yaourt sucré Novly vanille Poire au sirop crème anglaise	46 46	Cantadou Yaourt aromatisé Couronne des rois Fruit frais
	Desserts					

Suggestion de notre diététicienne.

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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