

Au MENU

Convivio

Etablissement: [www.sos-a.com](#)

Semaine du 10 au 14 novembre 2025 (S46) EGALIM



Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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

B10

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

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

Au
MENU



Etablissement:

Semaine du 17 au 21 novembre 2025 (S47)



Desserts		Fromage / Laitage		Options		Accompagments		Plats Protidiques		Options		Entrées	
44	Yogourt aromatisé	45	Ricotta	46	petit beurre biscuit	47	Riz	48	Fillet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Aunis	49	Velouté de légumes (chaud)	50	LUNDI
51	Semoule au lait	52	53	54	Mimolette	55	Petit pain carottes	56	Roti de porc HVE aux oignons	57	Rillettes	58	Ad
59	Gâteau basque	60	Purée pomme banane	61	Petit suisse sucré	62	Vache qui rit	63	Lassoulet (plat complet) kriack	64	Coleslaw	65	Enf
66		67		68		69		70	Los de colin MSC velouté petits légumes	71	Pizza au fromage	72	MERREDI
73		74		75		76		77		78		79	JEU
80		81		82		83		84		85		86	AD
87		88		89		90		91		92		93	VENDREDI
94		95		96		97		98		99		100	AD
101		102		103		104		105		106		107	Enf

Suggestion de notre diététicienne

Bio
13

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

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

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

AU MENU



Semaine du 1er au 5 décembre 2025 (S49) EGALIM

Etablissement:

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Samedi
Options	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées						
Salade de pomme de terre mijosée						
Médaillon de surimi mayonnaise						
Options						
Roulé de dinde FR à l'estragon						
Saucisse de Toulouse HVE						
Plats Protidiques						
Chili sin carne						
Colin meunière MSC						
Desserts						
Fromage / Laitage	Camembert					
Fromage / Laitage	Galette St Michel					
Desserts	Purée de pommes poêlées	Yaourt aromatisé				
			Kiri crème			
			Emmental BIO			
			Cake pépites de chocolat		Fruit frais	

Suggestion de notre diététicienne.

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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

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

Au
M
E
N
U



Etablissement: ...

Sen

Semaine du 8 au 12 décembre 2025 (S50)

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, D.O., Denominazione di Origine Controllata)

Elaboré dans notre cuisine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'improvisation.

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

AU MENU



Etablissement:

Semaine du 15 au 19 décembre 2025 (S51)



Menu de Noël

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	Jeudi	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées										Roulade de volaille					
Options															
Saucisse Knack de porc HVE nature															
Accompagments															
Plats Protidiques															
Options															
Desserts															
Fournisseurs locaux															
Fruit et/ou légume cru de saison															
Plat végétarien															

Suggestion de notre diététicienne.



Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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 Fourni des amis d'Yvetot (76190) (hors boulangerie locale)

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

Au M E N U



Etablissement:
.....

Semaine du 22 au 26 décembre 2025 (SS2) EGALIM



Contenu du porc

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

Elaboré dans notre cuisine
Fournisseurs locaux

u légume cru de saison
plat végétarien

AU MENU



Etablissement:

Semaine du 5 au 9 janvier 2026 (S2) EGALIM

	LUNDI		MARDI		MERREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées												
Salami												
Options												
Velouté de légumes (chaud)												
Lazanines bolognaise VBF (plat complet)												
Saucisse de Toulouse HVE grillée												
Plats Protidiques												
Couscous boulettes de soja												
Dos de colin MSC à l'américaine												
Accompagnements												
PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET												
Fromage Laitade	Muffins		Lentilles cuites		Semoule							
Muffins												
Fromage Laitade	Muffins		Lentilles cuites		Semoule							
Muffins												
Desserts	Véritable aromatisé		Canniberg		Gantadou							
Véritable aromatisé												
Desserts	Mousse chocolat au lait											
Mousse chocolat au lait												

Suggestion de notre diététicienne.

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

plat végétarien

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 FOURNIT DES AMIS D'INETOT (76190) hors boulangerie locale)

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