


Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes (chaud)	Ouf dur et dosette mayonnaise Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette	Salade de haricots verts, Tomate Maïs	Emincé Bicolore Bio. Salade de riz nigoise (riz, haricots verts, tomates, œufs, olives, thon)	Sauçisson ail
Options	Terrine de poisson mayonnaise	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 Protidiqnes	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Aure	Crêpe au fromage Marmite de poisson MSC sauce crustacés	Colombo de porc HVE Tarte forestière Tarte forestière	Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue Cordon bleu de volaille Palet végétarien à l'italienne	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron Merquiez sauce tomate Omelette
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille	Salade verte	Frites au four Frites fraîches	Butternut et carottes Pommes de terre quartiers LOCAL
Options	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes	Haricots verts Purée Pâtes
Desserts	Caramelbert Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré Emmental BIO	Chantennelle Yaourt aromatisé	Galette bretonne Mimolette	Edam Petit suisse aux fruits
	Crème dessert vanille Arlequin de fruits coupelle	Fruit frais Crème dessert caramel	Purée de pommes poires Gâteau basque	Yaourt sucré Fruit frais	Gâteau au chocolat Liégeois vanille

### Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 Bio

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

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

FAIN 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

LUNDI		Ad	Enf	MARDI		Ad	Enf	MERCREDI		Ad	Enf	JEUDI		Ad	Enf	VENDREDI		Ad	Enf
Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)				Betteaves HVE				Rillettes HVE				Velouté de potiron (chaud)				Carottes HVE râpées nature			48
Brocolis crème de curry				Salade maroc polo (ortis, tomates, surimi, poivron, maïs, mayonnaise)			48	Chou blanc au fromage				Médailillon de surimi MSC mayonnaise				Crêpes aux champignons (chaud)			
				Carottes râpées				Carottes râpées				Carottes râpées				Carottes râpées			
Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise			
Velouté de légumes (chaud)			48	Velouté de légumes (chaud)				Velouté de légumes (chaud)				Velouté de légumes (chaud)				Velouté de légumes (chaud)			
Saucisse Knack de porc HVE nature			48	Eminec de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aire douce				Taline de poisson MSC				Gratin de pâtes ratatouille et fromage			48	Beignets au calammar nature			
Pilons de poulet basquaise			48	Croustillant fromager			48	Bouchées à la reine				Langue de boeuf sauce piquante				Rôti de porc HVE au miel			45
Tarte au fromage			1	Croustillant fromager				Bouchée forestière				Gratin de pâtes ratatouille et fromage				Nuggets de blé			
Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE			
Petits pois				Beignets de choux fleurs			48	Riz				PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Epinards Béchamel			48
Semoule HVE				Poêlée méridionale			48	Salade verte				Plantainière de légumes				Lentilles cuisinées			
Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts				Haricots verts			
Purée				Purée				Purée				Purée				Purée			
Pâtes				Pâtes				Pâtes				Pâtes				Pâtes			
Bûchette de chèvre mélangée				Mimolette			48	Fragon				Brie pointe			48	Vache qui rit			48
Yaourt aromatisé			48	Petit suisse aux fruits				Yaourt sucré				Petit suisse sucré				Yaourt aromatisé			
Liégeois chocolat			48	Compote pomme abricot			48	Fromage blanc aux fruits				Fruit frais			48	Eclair vanille			48
Pêche au sirop				Semoule au lait				Fruit frais				Yaourt aux fruits				Flan nappé caramel			

Suggestion de notre diététicienne.

Contient du porc

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 (75130) (sans boulangerie locale)

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

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

AU

MENU



Etablissement:

GENICOULT

MENU EGALIM

Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

LA Chine											
LUNDI		Ad	Enf	MARDI		Ad	Enf	MERCREDI		Ad	Enf
Entrées				Velouté de tomates (chaud)				Céleri rémoulade			
Salade de lentilles et légumes vinaigrette				Boullgour petits pois maïs vinaigrette				Brocolis crème de curry			
Options				Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)				Carottes râpées Œufs mayonnaise Velouté de légumes (chaud)			
48				48				48			
Plats Protidiques				Paupiette de veau sauce charcutière				Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon			
Gnocchis de pommes de terre brunioise provençale et fromage				Cassiolette de moules et poireaux à la crème				Omelette			
Gnocchis de pommes de terre brunioise provençale et fromage				Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE			
48				48				48			
Accompagnements				Haricots beurre				Tortis HVE			
PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Fondue de poireaux nature				Haricots blancs à la tomate			
Haricots verts Purée Pâtes				Haricots verts Purée Pâtes				Haricots verts Purée Pâtes			
48				48				48			
Options				Garde				Carré liquet			
Yaourt sucré				Petit suisse sucré				Yaourt aromatisé			
Fromage / Laitage				Fromage fondu				Emmental BIO			
48				48				48			
Desserts				Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre				Compote de pommes banane			
Fruit frais				Ananas au sirop				Gaufrettes plumetis chocolat			
48				48				48			
Options				Cakes citron Pavot				Fruit frais			
Novy chocolat				48				48			

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Elaboré dans notre cuisine

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

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

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



Au

MENU



Etablissement: .....

GENICOURT  
MENU EGALIM

Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)

LUNDI						MARDI						MERCREDI						JEUDI						VENDREDI					
Options			Ad	Enf		Options			Ad	Enf		Options			Ad	Enf		Options			Ad	Enf		Options			Ad	Enf	
Pommes de terre BIO, façon piemontaise				48		Chou blanc au fromage						Pamplemousse et dosette de sucre						Velouté de légumes (chaud)				48		Cerveles nature				45	
Médailon de surimi MSC mayonnaise						Velouté de tomates (chaud)						Friand au fromage (chaud)						Taboulé de choux fleurs						Salade riz aux légumes nature				4	
						Carottes râpées Œufs mayonnaise						Carottes râpées Œufs mayonnaise						Carottes râpées Œufs mayonnaise						Carottes râpées Œufs mayonnaise					
Velouté de légumes (chaud)						Velouté de légumes (chaud)			48			Velouté de légumes (chaud)						Velouté de légumes (chaud)						Velouté de légumes (chaud)					
Boulettes de volaille sauce Sirogonoff				47		Porellinis ricotta épinards sauce tomate						Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue						Saucisse HVE grillée				44		Dos de colin MSC sauce tomate				1	
Sauté de porc HVE Dijonnaise						Dos de colin MSC à la crème de curry				48		Nuggets de blé ketchup						Tarte aux légumes				4		Marengo de volaille				47	
Crêpe au fromage				1		Porellinis ricotta épinards sauce tomate						Nuggets de blé ketchup						Tarte aux légumes						Steak de soja provençale					
						Jambon blanc HVE						Jambon blanc HVE						Jambon blanc HVE						Jambon blanc HVE					
Petits pois carottes				48		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET						Semoule HVE						Pommes râpées				48		Choux fleurs BIO pestilles				48	
Pommes de terre quartiers LOCAL				48		Brocolis				48		Poêlée de légumes						Salade verte				48		Pâtes				48	
						Haricots verts						Haricots verts						Haricots verts						Haricots verts					
Purée						Purée						Purée						Purée						Purée					
Pâtes						Pâtes				48		Pâtes						Pâtes						Pâtes					
Camembert				48		Yaourt aromatisé						Tomme noire						Petit suisse sucré				48		Vache qui rit				48	
Petit suisse aux fruits						Gouda				48		Yaourt sucré						Bûchette de chèvre mélange						Yaourt sucré					
Purée de pommes râpées						Galette St Michel						Entremets au chocolat						Crêpe sucrée				48		Fromage blanc aromatisé aux fruits				48	
Crème dessert vanille				48		Fruit frais				48		Compote de pommes HVE						Dessert lacté vanille											

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

PAV 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: GENICOURET

MENU EGALIM

Semaine du 9 au 13 février 2026 (S7)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Coleslaw		Salade de blé aux petits légumes		Carottes râpées		Betteraves HVE		Velouté de légumes (chaud)	
48		48		48		48		48	
Salade de pommes de terre au pesto		Choux fleurs ciboulotte		Salam		Macedoine sauce cocktail crevettes et surimi		Pâté de campagne nature	
Œufs mayonnaise		Carottes râpées Œufs mayonnaise		Carottes râpées Œufs mayonnaise		Carottes râpées Œufs mayonnaise		Carottes râpées Œufs mayonnaise	
Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	
Rôti de dinde aux polivrons		Normandin de veau sauce forestière		Chipolata HVE au jus		Steak végétarien (plat complet végét)		Colin meunier MSC	
Carbonara de légumes et champignons		Curry de poisson MSC à l'indienne		Paleron de boeuf à l'indienne		Palette de porc à la diable		Blanquette de volaille	
48		48		47		47		47	
Carbonara de légumes et champignons		Bouchée forestière		Steak de soja provençale		Gratin végétarien (plat complet végét)		Omelette	
Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE	
Macarons		Petits pois carottes		Pâtisseries douces aux épices		Purée de pommes de terre		Carottes bio aux épices	
48		48		48		48		48	
Légumes tajine		Semoule HVE		Poêlée campagnarde		Haricots beurre		Riz	
Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes	
Madeleine		Boursin		Bûche polaire		Pont l'évêque AOP		Emmental bio	
48		48		48		48		48	
Gouda		Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	
Yaourt sucré		Compote de pommes HVE		Ananas au sirop		Gâteau aux pommes		Yaourt vanille	
48		48		48		48		48	
Riz au lait		Flan nappé caramel		Semoule au lait		Fruit frais		Cocktail de fruits	

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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'YVERTOT (76130) (non boulangère locale)

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

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

AU

MENU



Etablissement:

GENICOURT

MENU EGALIM

Semaine du 16 au 20 février 2026 (S8)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

Entrées		Options		Plats Protidiques		Accompagnements		Options		Desserts				
LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENREDI	Ad	Enf
Salade de pâtes aux légumes		48	Velouté de légumes (chaud)		48	Macedoine mayonnaise			Oeuf dur et dosette mayonnaise		48	Salade chef (tomates, betteraves râpées maïs fromage et salade verte)		
Céleri remoulade			Cervezas nature			Endives au bleu et noix			Taboulé de choux fleurs			Crevettes Bouquet beurre		
			Carottes râpées Œufs mayonnaise			Carottes râpées Œufs mayonnaise			Carottes râpées Œufs mayonnaise		48	Carottes râpées Œufs mayonnaise		48
Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		
Jambon HVE sauce charcutière			Boulettes de boeuf VBF Stroganoff		47	Poisson blanc MSC basquaise			Tarte à l'italienne		1	Colin pané MSC		48
Embricé de volaille oriental		47	Rôti de Porc HVE sauce Normande			Raviois aux légumes sauce tomate			Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon		47	Parmentier de boudin noir		
Roulettes de légumes		1	Boulettes végétales stroganoff		1	Raviois aux légumes sauce tomate			Tarte à l'italienne			Oeufs durs Florentine		
Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Haricots verts		48	Blé plat		48	Semoule HVE			Pâtes		48	Edmonds BIO Bechamel		48
Lentilles cuisinées			Brocolis		48	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Petits pois carottes		1/3	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
Pâtes		48	Pâtes			Pâtes			Pâtes		48	Pâtes		
Fromage du jour (entier)		48	Canardou			Saint paulin			Petit suisse aux fruits			Bûchette de chèvre mélange		
Petit suisse sucré			Yaourt sucré		48	Yaourt aromatisé			Camembert		48	Yaourt sucré		48
Crème dessert chocolat			Beignet fourré		48	Poire au sirop			Fruit frais		48	Compote pomme fraise		48
Fruit frais		48	Yaourt aux fruits			Gâteau basque			Fromage blanc sucré			Novly chocolat		48



## MENU EGALIM

## MENU EGALIM

[illegible]

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