

Au MENU

Convivio
www.convivio.com

Etablissement: GENICOURT

Weekend du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

MENU EGALIM

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées												
Options												
Salade basque (pomme de terre, tomates, thon)				Betteraves HVE			Rillettes HVE			Velouté de potiron (chaud)		
Brocolis crème de curry				Salade marco polo (torti, tomates, surimi, poivron, maïs, maionnaise)			Medaillon de surimi MSC mayonnaise			Crêpes aux champignons (chaud)		
Velouté de légumes (chaud)	48			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes HVE râpées nature		
Oeufs mayonnaise				Oeufs mayonnaise			Oeufs mayonnaise			Oeufs mayonnaise		
Velouté de légumes (chaud)	48			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		
Plats Protidiques				Embrisé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'ail et douce			Taline de poisson MSC			Gratin de pâtes ratatouille et fromage		
Saucisse Knock de porc HVE nature	48			Croustillant fromager	48		Bouchées à la reine			Belinets au calamar nature		
Pilons de poulet basquaise	48			Croustillant fromager	48		Bouchée forestière			Rôti de porc HVE au miel		
Tarte au fromage										Nuggets de blé		
Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Accompagnements				Belinets de choux fleurs	48		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Epinards Béchamel		
Petits pois				48			Printanière de légumes			Lentilles cuisinées		
Semoule HVE				48			Haricots verts			Haricots verts		
Options				Salade verte			Purée			Purée		
Haricots verts							Pâtes			Pâtes		
Purée												
Pâtes												
Desserts				Mimolette	48		Brie pointe	48		Velche qui rit	48	
Fromage / Laitage				Fribon			Petit suisse sucré			Yogurt aromatisé		
Yogurt aromatisé	48						Yogurt sucré					
Liégeois chocolat	48			48								
Pêche au sirop				Compote pomme ananas			Fruit frais			Eclair vanille		
										Flan napé caramel		

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, Pâche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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

© Convivio

AU MENU



Etablissement: GENICOURT

MENU EGALIM

Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

		LUNDI		MARDI		MERREDI		JEUDI		VENDREDI		Samedi	
		Ad	Enf			Ad	Enf			Ad	Enf		
Entrées													
Velouté de tomates (chaud)				Celeri remoulade				Salade de pâtes aux légumes				Salade chinoise (carottes, soja, curcuma)	
Salade de lentilles et légumes vinaigrette				Boulgour petits pois maïs				Crevettes Bouquet mayonnaise dosette				Rosette tranché	45
Options													
Œufs mayonnaise				Carottes râpées				Carottes râpées				Salade de blé au thon	
Velouté de légumes (chaud)	48			Œufs mayonnaise				Œufs mayonnaise				Carottes râpées	
Plats Protidiques				Velouté de légumes (chaud)				Velouté de légumes (chaud)				Œufs mayonnaise	
Painquette de veau sauce charcutière								Nems au poulet					
Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage	47			Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon				Tarte thon tomate moutarde					
Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage	1			Cassolette de moules et poireaux à la crème				Tarte aux poireaux				Gratiné de poisson au fromage MSC	
Accompagvements								Nems aux légumes					
Options								Nems aux légumes					
Jambon blanc HVE				Jambon blanc HVE				Roulettes de légumes					
Haricots beurre	48			Torti HVE	23								
PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Haricots blanches à la tomate									
Haricots verts				Fondue de poireaux nature	13								
Purée								Salade verte					
Pâtes								Légumes tajine					
Desserts													
Fromage / Laitage													
Yogourt sucré													
Fromage blanc nature Bio et dosette de sucre													
Fruit frais	48												
Ananas au sirop													

Suggestion de notre diététicienne.

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du poiv

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

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie 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



Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)

		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		LA Bretagne	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Pomme de terre BIO façon plémentaire	48		Chou blanc au fromage		Pampeleousse et dosette de sucre		Vélouté de légumes (chaud)		Cervelas nature		Salade riz aux légumes nature	46
	Médaillon de surimi MSC mayonnaise					Friand au fromage (chaud)		Taboulé de choux fleurs					4
Options	Œufs mayonnaise					Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées	
	Velouté de légumes (chaud)					Œufs mayonnaise		Velouté de légumes (chaud)		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise	
Boulettes de volaille sauce Stroganoff		47		Orteilis ricotta émincé sauce tomate		Dos de colin MSC à la crème de curry		Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue		Saumon HVE grillée		Dos de colin MSC sauce tomate	44
Sauté de porc HVE Dijonnaise				Norette au fromage		Nugget's de blé ketchup		Tarte aux légumes		Marengo de volaille			47
Crêpe au fromage				Tomatini ricotta épinards sauce tomate		Nugget's de blé ketchup		Tarte aux légumes		Steak de soja provençale			
	Jambon blanc HVE												
Accompagnements	Petits pois carottes	48		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Senouille HVE		Pommes rissolées	23	Choux fleurs BIO persillés	48		
	Pommes de terre quartiers LOCAL	25						Salade verte	13				
Options	Haricots verts							Haricots verts		Haricots verts			
	Purée							Purée		Purée			
	Pâtes							Pâtes		Pâtes			
Desserts	Camembert	48		Yogourt aromatisé		Tomme noire		Petit suisse sucré	48	Vache qui rit			
	Petit suisse aux fruits			Gouda									
	Purée de pommes poires												
	Crème dessert vanille	48		Fruit frais		Entremets au chocolat		Crème sucrée	48	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, ACC, Nouvelles Pêches Durables,...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNILL DES AMIS D'YVELLOT (78190) (hors boulangerie locale)

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

Au
MEN
U



Etablissement: ...

100%
EGALITÉ

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

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

Fruit et/ou légume cru de saison

PAIN JOURNAL OF THE AMERICAN PAIN FOUNDATION

plat végétarien

VETOT (76190) (bars bolla

Les aléas d'approvisionnement



Convivio

Etablissement: GENICOURT

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

Semaine du 16 au 20 février 2026 (S8)

Suggestion de notre diététicienne

BIO
EPI

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)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURN

REVETOR (76190) hors boulang.

卷之三

LICENSING AGREEMENT

לעון אסלאמי

AU MENU



Etablissement:

MENU EGALIM

Semaine du 9 au 13 mars 2026 (S11)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
Options															
Salami															
Velouté de légumes (chaud)															
Œufs mayonnaise															
Carottes râpées															
Œufs mayonnaise															
Velouté de légumes (chaud)															
Croustillant fromager															
Poulet rôti à la moutarde															
Pavé de poisson tomates cerise épinoards															
Palet végétarien montagnard															
Jambon blanc HVE															
Jambon blanc HVE															
Accompagnements															
Haricots verts	13														
Pâtes	18														
Riz	18														
Haricots verts															
Purée															
Pâtes															
Rondelé															
Comté															
Camembert															
Saint paulin															
Desserts															
Fromage Laitage															
Yogourt fruit miel fraise															
Fruit frais															
BIO															
Fournisseurs locaux															
Fruit et/ou légume cru de saison															
Plat végétarien															

Suggestion de notre diététicienne.

Contient du porc

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

Elaboré dans notre cuisine

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

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