

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	AB <u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>		AB <u>Emincé bicolore BIO</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	✓ <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge</u>	✓ <u>Jambon blanc HVE</u>		<u>Steak haché de bœuf VBF sauce Barbecue</u>	✓ <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>
Accompagnements	✓ <u>Haricots blanc à la tomate</u>	✓ <u>TORTIS HVE 50% RATATOUILLE 50%</u>		<u>Frites au four</u>	<u>Pommes de terre quartier LOCAL 50% haricots verts 50%</u>
Fromage / Laitage	AB <u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	AB <u>Crème dessert vanille</u>	☀ <u>Crème dessert caramel</u>		AB <u>Yaourt sucré</u>	✿ <u>Gâteau au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

✿ Contient du porc

AB BIO

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

✿ 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 LIVILLIERS



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Brocolis crème de curry</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Velouté de potiron (chaud)</u>	<u>Oeuf mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet basquaise</u>  	<u>Croustillant fromager</u> 		<u>Langue de bœuf sauce piquante</u>	<u>Beignets au calamar nature</u> 
Accompagnements	<u>Petits pois 50%</u> <u>Semoule HVE 50%</u> 	<u>Beignets de choux fleurs 50%</u> <u>Purée 50%</u>		<u>Pâtes</u>	<u>Epinards béchamel 50%</u> <u>Purée 50%</u> 
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Compote pomme abricots</u>		<u>Fruit frais</u>  	<u>Eclair vanille</u>

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

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

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Chine JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>	<u>Céleri rémoulade</u>		<u>Crevettes bouquet mayonnaise dosette</u>	<u>Rosette tranché</u>
Plats Protidiens	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'estragon</u>		<u>Nems au poulet</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre 50% Purée 50%</u>	<u>Tortis HVE 50% Haricots vert 50%</u>		<u>Légumes tajine 50% Pâtes 50%</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Emmental bio</u>	<u>Saint Paulin</u>
Desserts	<u>Fromage blanc nature bio et dosette de sucre</u>	<u>Ananas au sirop</u>		<u>Cake citron pavot</u>	<u>Novly chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

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

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 2 au 6 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre BIO façon piémontaise	Velouté de tomates (chaud)		Carotte râpées	Cervelas nature
Plats Protidiques	Boulettes de volaille sauce Stroganoff	Jambon blanc HVE		Saucisse HVE grillée	Dos de colin MSC sauce tomate
Accompagnements	Petits pois carottes 50% Purée 50%	Brocolis 50% Purée 50%		Pommes rissolées	Choux fleurs BIO persillés 50% Pâtes 50%
Fromage / Laitage	Camembert	Gouda		Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Purée de pommes poires	Galette St michel		Crêpe sucrée	Fromage blanc aromatisé aux fruits

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO
 Fournisseurs locaux
 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

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

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCRIDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Velouté de légumes (chaud)</u>	
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Palette de porc à la diable</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Macaronis</u>	<u>Semoule HVE</u>		<u>Haricots beurre 50%</u> <u>Purée 50%</u>	<u>Riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Pont l'évêque AOP</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Emmental bio</u>
Desserts	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Yaourt sucré</u>	<u>Flan nappé caramel</u>		<input checked="" type="checkbox"/> <u>Gâteaux aux pommes</u>	<input checked="" type="checkbox"/> <u>Yaourt vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruits et/ou légume cru de saison

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

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade AB	Cervelas nature		Taboulé de choux fleurs	Crevettes bouquet beurre
Plats Protidiques	Emincé de volaille oriental	Boulettes de bœuf VBF Strogonoff		Tarte à l'italienne	Colin pané MSC
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Blé pilaf 50% Brocolis 50%		Pâtes AB	Epinards BIO béchamel 50% Pâtes 50%
Fromage / Laitage	Fromage du jour (entier) AB	Cantadou		Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat AB	Beignet fourré		Fruit frais	Compote pommes fraise

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

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

AU MENU LIVILLIERS



Semaine du 9 au 13 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami</u>	<u>Pizza au fromage (chaud)</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Velouté de tomates (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Poulet rôti à la moutarde</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge</u>		<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Printanière de légumes 50%</u> <u>Riz 50%</u>		<u>Haricots blancs BIO à la tomate</u>	<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>
Fromage / Laitage	<u>Rondelé</u>	<u>Camembert</u>		<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Yaourt fruit mixé fraise</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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



Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

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