


















Semaine du 12 au 16 Janvier 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>		 <u>Emincé bicolore BIO</u>	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée 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	 <u>Camembert</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Galette bretonne</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Crème dessert vanille</u>	 <u>Crème dessert caramel</u>		 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Gâteau au 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 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 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>Œuf mayonnaise</u>
Plats Protidiques	  <u>Pilons de poulet basquaise</u>			<u>Langue de bœuf sauce piquante</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
		 <u>Croustillant fromager</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 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 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</u> <u>dosette</u>	 <u>Rosette tranché</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce</u> <u>charcutière</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE</u> <u>AGRICULTURE à l'estragon</u>		 <u>Nems au poulet</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre 50%</u> <u>Purée 50%</u>	<u>Tortis HVE 50%</u> <u>Haricots</u> <u>vert 50%</u>		<u>Légumes tajine 50%</u> <u>Pâtes</u> <u>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</u> <u>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



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 2 au 6 Février 2026

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


 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 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>		 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>	 <u>Pâté de campagne nature</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>		<u>Palette de porc à la diable</u>	 <u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	 <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>		 <u>Pont l'évêque AOP</u>	 <u>Emmental bio</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>	 <u>Flan nappé caramel</u>		 <u>Gâteaux aux pommes</u>	 <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



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 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

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













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 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 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