

AU MENU



Semaine du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Melon</u>	<u>Concombre bulgare</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>	<u>Ceuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protéiques		 <u>Boulettes au bœuf VBF stroganoff</u>	<u>Poulet rôti</u>	  <u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Pommes rissolées</u>	 <u>Pommes de terre quartiers local</u>	 <u>Riz BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage		  <u>Camembert BIO</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Yaourt sucré</u>	 <u>Edam BIO</u>
Desserts		<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Flan nappé caramel BIO</u>	 <u>Gâteau au chocolat</u>	 <u>Compote de pommes HVE</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

 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



Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette BIO</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Concombres BIO vinaigrette</u>	<u>Céleri rémoulade</u>	 <u>Melon</u>
Plats Protéiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	<u>Rôti de bœuf VBF nature</u>	 <u>Jambon blanc HVE froid</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	 <u>Petits pois BIO</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Mimolette</u>	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Fromage fondu BIO</u>	 <u>Camembert BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	 <u>Fromage blanc BIO nature et dosette de sucre</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



Semaine du 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)</u>	<u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Tomates, concombres et maïs BIO nature</u>
Plats Protéiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	 <u>Colin pané MSC</u>	 <u>Rôti de porc HVE froid</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
Accompagnements	 <u>Haricots verts BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie pointe BIO</u>	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	 <u>Saint Paulin BIO</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises BIO</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</u>	  <u>Fruit frais BIO</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



Semaine du 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Pâté de campagne HVE</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Riz BIO</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>	 <u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert BIO</u>	 <u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poire BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Fromage blanc aux fruits BIO</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



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Salade de blé aux p'tits légumes BIO</u>	<u>Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>	 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	 <u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Boulettes de bœuf stogonoff</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	 <u>Petits pois carottes BIO</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Salade verte</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	 <u>Fromage frais BIO et dosette de sucre</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Edam</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Purée de pomme banane BIO</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>	<u>Dessert lacté 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



Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade pâtes aux légumes BIO</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>	<u>Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette BIO nature</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>	<u>Haché au boeuf sauce au bleu</u>	  <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	 <u>Ratatouille BIO</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Petit moulé</u>	 <u>Yaourt sucré BIO</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</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



Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes</u>	 <u>Emincé bicolore BIO</u>	 <u>Chou blanc BIO au fromage</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protéiques	<u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>	<u>Blanquette de volaille</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz BIO</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Gouda BIO</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	 <u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Fruit frais BIO</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</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



Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de quinoa</u>	 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	 <u>Saucisson ail</u>	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Boulettes de veau sauce barbecue</u>	 <u>Saucisse knack nature</u>	 <u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	 <u>Pâtes BIO</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Saint paulin BIO portion</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Donut's</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Purée de pommes poire BIO</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



Semaine du 26 au 30 octobre 2026 (S44)

HAPPY HALLOWEEN

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	<u>Salade de blé tomate cornichons mimolette vinaigrette</u>	<u>Salade iceberg carottes et fromage</u>	 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	<u>Salade Happy</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde à la dijonnaise</u>	<u>Paupiette de veau forestière</u>	 <u>Sauté de porc à l'estragon</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	 <u>Marmite de poisson MSC tomates cerise épinards</u>
Accompagnements	 <u>Coquillettes BIO</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	 <u>Semoule HVE</u>	 <u>Riz BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Camembert BIO</u>	 <u>Mimolette</u>
Desserts	<u>Gaufrettes plumetis</u>	 <u>Yaourt fruits mixés pêche BIO</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownie</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



Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes variés BIO</u>	<u>Macédoine mayonnaise au thon</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	<u>Haché au bœuf sauce poivre</u>	 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Petits pois BIO</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Epinards nature</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine BIO</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Vache qui rit BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Yaourt vanille BIO</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



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