

Semaine du 12 au 16 octobre 2026 (S42)



Les Iles

LUNDI	MARDI
Entrées	
<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Velouté de légumes</u>
Plats Protéiques	
<u>Gratin pomme de terre choux fleur</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>
Accompagnements	
<u>Frites au four</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Fromage / Laitage	
<u>Gouda BIO</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>
Desserts	
<u>Yaourt</u>	<u>Fruit frais BIO</u>

JEUDI	VENREDI
<u>Accras de morue</u>	<u>Cervelas nature</u>
<u>Tajines volailles aux fruits sec</u>	<u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
<u>Riz BIO et carottes aux épices</u>	<u>Ratatouille BIO et pomme de terre</u>
<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
<u>Cake mangue coco</u>	<u>Liégeois chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

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

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salami</u>	 <u>Velouté de légumes variés BIO</u>	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	 <u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	 <u>Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus</u>	 <u>Chipolata</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Petits pois BIO et beignets de légumes</u>	<u>Ratatouille et purée</u>	<u>Epinards nature et riz</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine BIO</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>	<u>Petit suisse</u>	 <u>Vache qui rit BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	 <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

BIO

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

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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

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

AU

MENU



Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Oeufs mayonnaise</u>			<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	  <u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	 <u>Tarte au fromage</u>	<u>Haché de bœuf</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	 <u>Haricots verts</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Haricots beurre et purée</u>	<u>Semoule</u>
Fromage / Laitage	 <u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Madeleine BIO</u>	 <u>Petit suisse</u>
Desserts	 <u>Fruits en coupelle</u>	 <u>Purée de pommes poire BIO</u>	<u>Dessert lacté chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 Elaboré dans notre cuisine
 Fournisseurs locaux

 BIO

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

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

Semaine du 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Choux fleurs BIO vinaigrette		Carottes rapées	 Pizza au fromage
Plats Protidiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	 Boulettes végétales sauce tomates	 Cassoulet (knack/ ail)	 Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	 Riz BIO et haricot verts	 Petits pois carottes BIO	 PLAT COMPLET	Purée de Patate douce
Fromage / Laitage	 Petit beurre biscuit BIO		 Fromage du jour	Yaourt aromatisé
Desserts	 Yaourt aromatisé BIO	 Fruit frais HVE	Gâteau basque	 Purée de pommes banane BIO

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

AB BIO

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

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

AU

MENU



Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Œufs mayonnaise	 Poireaux vinaigrette	 Velouté de carottes	 Rosette tranché
Plats Protéiques	 Crêpes au fromage	 Paupiette de volaille sauce poivron	 Hachis parmentier au potiron	Beignet au calamar sauce ketchup
Accompagnements	 Poêlée de légumes	Purée	PLAT COMPLET	 Epinards BIO béchamel
Fromage / Laitage	 Gouda BIO	Cantafras	 Saint Paulin BIO portion	 Pont lèveque AOP
Desserts	 Yaourt fruit mixé fraise BIO	 Ananas au sirop	 Riz au lait	 Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

 BIO

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

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

AU

MENU



Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade de pomme de terre nicoise</u>		 <u>Velouté de tomates</u>	 <u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	 <u>Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	 <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	 <u>Nugget's de blé ketchup</u>	 <u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	 <u>Frites au four</u>	 <u>Purée</u>	 <u>Légumes tajines</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert BIO</u>	 <u>Gouda</u>	 <u>Petit suisse</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	 <u>Entremets au chocolat</u>	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

 BIO

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

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

AU

MENU



Semaine du 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Choux fleurs vinaigrette</u>	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	<u>Omelette</u>	<u>Emincé de volaille tex mex</u>	<u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Brocolis</u>	<u>Semoule</u>	<u>Choux fleurs nature et riz</u>	<u>Pâtes BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine BIO</u>	<u>Vache qui rit BIO</u>	<u>Edam BIO</u>	<u>Pont l'évêque AOP</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Yaourt au fruits</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Dessert lacté vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

 **BIO**

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

 Fruit et/ou légume cru de saison

 **Plat végétarien**

AU

MENU



Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur
Menu de Noël

	LUUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Marco Polo	Œuf dur et dosette mayonnaise	Pâté en croute	Velouté de légumes <u>(chaud)</u> variés BIO
Plats Protidiques	Marengo de volaille	Lasagnes ricotta chèvre	Volaille farcie sauce au miel 	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Purée	PLAT COMPLET	Potatoes pops	Macaronis
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantadou	Clémentine 	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme HVE	Bûche de Noël LOCAL	Flan nappé caramel BIO

Suggestion de notre diététicienne

-  Contient du porc
-  Elaboré dans notre cuisine
-  Fournisseurs locaux

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

 Fruit et/ou légume cru de saison

 BIO

 Plat végétarien

AU MENU



Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Salami	Pizza au fromage	Salade de pâtes et pesto	Carottes rapées	Œufs mayonnaise
Plats Protéiques	Lasagnes bolo gnaïses VBF	Saucisse de Toulouse HVE	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements	PLAT COMPLET	Lentilles BIO cuisinées	Haricots verts BIO	Semoule BIO	Choux fleurs BIO persillés et haricots verts
Fromage / Laitage	Rondelé Ail et Fines Herbes	Petits suisse aux fruits	Saint Paulin BIO portion	Petit suisse sucré	Cantafrais
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Mousse au chocolat au lait	Novly vanille	Yaourt velouté aux fruits	Couronnes des rois

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