

Semaine du 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Bettrave	Salade chef	Tomate et feta/sauçisson ail	Melon	Concombres, tomates et maïs
Plats Protéiques	Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	Paupiette de volailles sauce poivron	Fricassé de porc HVE à la diable	Rôti de porc HVE froid	Pavé de poisson blanc
Accompagnements	Plat Complet	Raviolis ratatouille	Steak de soja provençale	Roustites de légumes	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Galette St Michel	Poêlée de légumes	Purée	Macaronis au fromage	Camembert
Desserts	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Liégeois chocolat	Fromage fondu	Fromage blanc nature et dosette de sucre

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 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betterave</u>	<u>Salade chef</u>	<u>Tomates et feta</u>	 <u>Melon</u>	 <u>Concombre tomates et maïs</u>
Plats Protéiques	 <u>Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage</u>	<u>Paupiette de volaille sauce poivron</u>	<u>Fricassé de porc HVE à la diable</u>	<u>Rôti de porc HVE froid</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
		<u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>	<u>Steak de soja provençale</u>	<u>Rousties de légumes</u>	
Accompagnements		<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre bio</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Saint paulin</u>	 <u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruit mixés fraise</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Tarte normande</u>	<u>Beignet fourré</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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Médailillon de surimi <u>MSC</u> mayonnaise	Concombre nature	Pamplemousse et dosette de sucre	Œufs dur et dosette mayonnaise	Tomates
Plats Protéiques	Fricassé de volaille thym citron	Saucisse de toulouse <u>HVE</u>	Escalope de volaille normande	Aiguillettes de blé panés	Pavé de poisson blanc <u>MSC</u> sauce crustacé
Accompagnements	Dos de colin <u>MSC</u> sauce cressonnette	Palet végétarien à l'italienne	Tarte aux légumes		
	Haricots beurre	Frite au four	Riz	Ratatouille	Pommes de terre quartiers <u>LOCAL</u>
Fromage / Laitage	Camembert	Galette St Michel	Tomme noire	Petit suisse sucré	Emmental Bio
Desserts	Purée de pommes ^poires	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits

Suggestion de notre diététicienne	BIO	Fournisseurs locaux	Fruit et/ou légume cru de saison	Plât végétarien
Contient du porc	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)	Elaboré dans notre cuisine		
PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76150) (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 (\$40)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betterave	Tomates	Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi/salami	Carottes râpées	Pizza au fromage
Plats Protéiques	Palette de porc à la diable	Boulette de bœuf stroganoff	Emincé de volaille tex mex	Roulé au fromage	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Tarte au fromage	Boulettes végétales sauce tomate	Bouchée forestière		
	Lentilles cuisinées	Semoule HVE	Coquillettes	Salade verte	Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Brie pointe	Edam	Tomme noire
Desserts	Madeleine	Fruit frais	Purée de pommes banane	Beignet	Dessert lacté vanille

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

Semaine du 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Salade basque	Tomates	Salade chef
Plats Protéiques	Omelette	Lamelle Kebab méditerranéenne	Haché au bœuf sauce au bleu	Rôti de porc HVE aux oignons	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Ratatouille	Palet végétarien montagnard	Crêpe au fromage	Omelette	
Fromage / Laitage	Brie pointe	Haricots beurre	Purée	Macaronis au fromage	Purée de carottes
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote pomme abricots HVE	Yaourt aromatisé	Petit moulé	Yaourt sucré
				Gâteau basque	Fruit frais

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