

AU

MENU

YVECRIQUE



Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Velouté de potiron (chaud)</u>			
Plats Principaux	 <u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>langue de bœuf sauce piquante</u>		 <u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>purée de pommes de terre</u>		<u>Haricots beurre</u>	<u>Brocolis et pommes de terre quartier</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>yaourt aromatisé</u>		<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>			<u>Dessert lacté chocolat</u>	<u>Chou à la 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

YVECRIQUE



Semaine du 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>carottes rapées</u>			<u>Pizza au fromage</u>
Plats Principaux	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>	Rôti de porc HVE aux oignons		 <u>Cassoulet (knack/ ail)</u>	 <u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Petits pois carottes</u>		<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Purée de Patate douce</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>			<u>Petit suisse sucré</u>	
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Gâteau basque</u>	<u>Compote de pommes banane</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

YVECRIQUE



Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Carottes râpées</u>			
Plats Principaux	 <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	paupiette de volaille sauce poivron		<u>Hachis parmentier au potiron</u>	<u>Beignet au calamar sauce ketchup</u>
Accompagnements	pâtes	purée		<u>PLAT COMPLET</u>	pommes de terre quartiers LOCAL
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>			<u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>ananas au sirop</u>		 <u>riz au lait</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

AU MENU YVECRIQUE



Semaine du 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				<u>Velouté de potiron</u>	
Plats Principaux	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	 <u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur filet de poulet pour maternelles</u>		 <u>Palette de porc à la dijonnaise</u>	<u>COLIN PANE MSC</u>
Accompagnements	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Petits pois</u>		<u>Choux fleurs nature</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>			 <u>Pont l'évêque AOP</u>
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Fruit frais</u>		<u>Beignet fourré</u>	<u>Dessert lacté vanille</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

AU

MENU

YVECRIQUE



Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		carottes rapées		Pâté en croute	Velouté de légumes (chaud)
Plats Protégés	Saucisse knack de porc HVE nature	pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette		Volaille farcie sauce au miel	rôti de porc HVE aux oignons
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	riz		Potatoes pops	macaronis
Fromage / Laitage	Gouda				
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote pomme HVE		Bûche de Noël LOCAL	flan nappé caramel

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

YVECRIQUE



Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		pizza au fromage		<u>velouté de légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Principaux	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>		<u>palette de porc à la diable</u>	<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Lentilles cuisinées</u>		<u>Semoule</u>	riz
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>				
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Compote pomme abricots HVE</u>	<u>Couronnes des rois</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