

AU

MENU



Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Céleri rémoulade</u>	<u>SALADE DE RIZ, POIVRONS, MAIS, TOMATES, CONCOMBRES</u>		<u>Saucisson ail</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats principaux	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>Tarte au fromage</u>		<u>Rôti de dinde FR à l'estragon</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
S	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Poêlée de butternuts et panais</u>		<u>Haricots beurre</u>	<u>Brocolis et pommes de terre quartier</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Chantrelle</u>		<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Compote de poire</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

Semaine du 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>Salade basque</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	~~Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)~~	<u>COLESLAW</u>	<u>Pizza au fromage</u>
Plats principaux	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomates</u>	~~Haché de veau au poivre~~	<u>Cassoulet (knack/ ail)</u>	<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>
Salades	<u>Haricots verts</u>	<u>Petits pois carottes</u>	~~Macaronis~~	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Purée de Patate douce</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>	~~Emmental BIO~~	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Compote de pommes banane</u>

Suggestion de notre diététicienne

 BIO



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



Contient du porc



Elaboré dans notre cuisine

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

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	 Betteraves HVE	Carottes râpées	~~Salade de pâtes aux légumes~~	 SALADE DE RIZ, TOMATES, MAIS, POIVRON VINAIGRETTE	 Rosette tranché
Plats Protéiques	 Sauté de porc HVE Dijonnaise	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	 Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	 Hachis parmentier au potiron BIO	Beignet au calamar sauce ketchup
S	Lentilles cuisinées	PLAT COMPLET	Printanière de légumes	PLAT COMPLET	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Gouda	Cantafras	Carré ligueil	 Saint Paulin BIO portion	Yaourt sucré
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise	 Fruit frais	 Gâteau au yaourt

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

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

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	MEDAILLON DE SURIMI MSC MAYONNAISE	~~Pamplemousse et dosette de sucre~~	SALADE DE LENTILLES AUX DÉS DE VOLAILE	<u>Taboulé</u>
Plats Protéiques	<u>Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	~~Pavé de poisson MSC à l'emmental~~	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Legumes	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>	~~Pâtes~~	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	<u>Compote de poire</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 BIO

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 Contient du porc



 Elaboré dans notre cuisine

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

Semaine du 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE	 Salade de blé aux p'tits légumes BIO	 Carottes râpées	MACÉDOINE SAUCE COCKTAIL, CREVETTES ET SURIMI	 Coleslaw
Plats Protéiques	Boulettes de veau sauce paprika	 Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	 Paleron de bœuf à l'ancienne	 Palette de porc à la dijonnaise	 Tarte au fromage
Pommes de terre	 Pommes de terre quartiers LOCAL	 Petits pois BIO	 Purée de pommes de terre	Choux fleurs nature	Pâtes
Fromage / Laitage	Madeleine	 Vache qui rit BIO	 Brie pointe	Edam	 Pont l'èvêque AOP
Desserts	Fromage blanc sucré	 Fruit frais	 Compote de pommes banane	Beignet fourré	Dessert lacté vanille

Suggestion de notre diététicienne

 Contient du porc

 BIO

 Fournisseurs locaux

 Elaboré dans notre cuisine

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

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

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	SALADE MARCO POLO PÂTES, SURIMI, TOMATES, MAIS, POIVRON ET MAYONNAISE	<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>	~~Salade basque~~	 <u>Pâté en croute</u>	SALADE DE RIZ NICOISE AVEC THON
Plats principaux	 <u>Saucisse knack de porc HVE nature</u>	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards</u>	~~Normandin au veau sauce barbecue~~	<u>Volaille farcie sauce au miel</u>	 <u>TARTE AUX POIREAUX</u>
Legumes	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	~~Haricots verts~~	 <u>Potatoes pops</u>	<u>MACARONS</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>	~~Saint Paulin~~	<u>Clémentine</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	 <u>Compote pomme HVE</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Bûche de Noël LOCAL</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 Contient du porc



 Elaboré dans notre cuisine

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

Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	<u>SALAMI</u>	<u>Emincé bicolore BIO</u>	~~Salade de pâtes et pesto~~	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	~~Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne~~	<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>
Plats	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Lentilles BIO cuisinées</u>	~~Haricots verts~~	<u>Semoule</u>	<u>Choux fleurs persillés</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Camembert BIO</u>	~~Saint Paulin~~	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Cantafrais</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fruit frais</u>	~~Novly vanille~~	<u>Compote pomme abricots HVE</u>	<u>Couronnes des rois</u>

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

BIO

Fournisseurs locaux

Elaboré dans notre cuisine

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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