

Semaine du 11 au 15 mai 2026 (S20)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
	Terrine de légumes			Macédoine mayonnaise au thon											
Options															
Plats Protidiques	  Crêpe au fromage			 <u>Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange</u>											
							 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)								
	 Crêpe au fromage			 Couscous végétarien aux pois chiches			 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)								
	 			 Jambon blanc HVE 			 								
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>			 <u>Semoule HVE</u>											
Fromage / Laitage							 <u>Saint Paulin</u>								
Desserts	 <u>Flan nappé caramel</u>			<u>Mousse chocolat au lait</u>											
							 Riz au lait								

Suggestion de notre diététicienne

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit et/ou légume cru de saison 

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	✓			Melon						Terrine de poisson mayonnaise			Radis beurre		
	AB			✓											
Options	Œufs mayonnaise														
Plats Protidiques							Tarte à l'italienne			Escalope de volaille normande			Gratiné de poisson au fromage MSC		
	✓ Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise			✓ Jambon grill HVE sauce Dijonnaise											
				Omelette			Tarte à l'italienne			Boulettes végétales sauce estragon					
Accompagnements	Pommes rissolées									Riz			Printanière de légumes		
	✓						✓								
							Haricots verts								
Options				Purée											
Fromage / Laitage				AB						Camembert			AB		
							AB								
							Yaourt aromatisé								
Desserts	✓ Compote de pommes HVE												AB		
				★ Fruit frais			★ Gaufrettes plumetis chocolat						★ Fruit frais		

Suggestion de notre diététicienne

BIO AB

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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

Semaine du 25 au 29 mai 2026 (S22)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées													<u>Melon</u>		
Options				Radis et beurre											
										Œufs mayonnaise					
Plats Protidiques							<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>			<u>Cheeseburger VBF</u>			<u>Poisson meunière MSC nature</u>		
				Merguez sauce tomate											
				Tarte aux légumes				Saucisse végétale sauce rougail			Steak de soja provençale				
															
Accompagnements				<u>Ratatouille</u>				<u>Semoule HVE</u>			<u>Frites au four HVE</u>				
Options														Pommes de terre quartiers LOCAL	
								Pâtes ketchup/mayo							
Fromage / Laitage				<u>Galette St Michel</u>			<u>Tomme noire</u>				<u>Emmental BIO</u>				
															
Desserts								<u>Mousse chocolat au lait</u>					<u>Eclair vanille</u>		
															

Suggestion de notre diététicienne

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit et/ou légume cru de saison 

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées							 <u>Tomates</u>								
				Bâtonnet de surimi mayonnaise									Melon		
Plats Protidiques	 <u>Saute de porc HVE au paprika</u>									 <u>Rousties de légumes</u>			<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>		
				 Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto			 Tarte thon tomate moutarde			 Rousties de légumes					
	 Palet végétarien montagnard						 Tarte au fromage								
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>						<u>Boulgour</u>						 <u>Purée de Brocolis</u>		
	 Tortis HVE			Courgettes sautées									Riz		
										Pâtes ketchup/mayo					
Fromage / Laitage	 Mimolette									 <u>Brie pointe</u>					
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>						<u>Donut's</u>			 <u>Cake aux framboises</u>					
				 Ananas frais									 Entremets au chocolat		

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Macédoine mayonnaise</u>									<u>Melon</u>					
							  Rillettes HVE						Crevettes Bouquet beurre		
															
Plats Protidiqes	  <u>Jambon HVE sauce oignons</u>			 <u>Aiguillettes de blé panées</u>						 <u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Forestière</u>			 <u>Colin pané MSC</u>		
	 <u>Boulettes végétales stroganoff</u>			 <u>Aiguillettes de blé panées</u>			 Bouchées à la reine			 <u>Bouchée forestière</u>			 <u>Emincé de pois et blé sauce forestière</u>		
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 <u>Duo de carottes jaunes et oranges</u>			 <u>Ratatouille</u>						 <u>Courgettes provençale</u>			<u>Riz</u>		
															
									<u>Pâtes ketchup/mayo</u>						
Fromage / Laitage	 <u>Fromage fondu</u>			 <u>Fromage fondu</u>			 <u>Bûchette lait mélange</u>			 <u>Bûchette lait mélange</u>					
Desserts	  <u>Fruit frais</u>			<u>Liégeois chocolat</u>			 <u>Fruit frais</u>						<u>Novly vanille</u>		
															

Suggestion de notre diététicienne

BIO 

Fournisseurs locaux 

Fruit et/ou légume cru de saison 

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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

Semaine du 15 au 19 juin 2026 (S25)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées							<u>Taboulé</u>			<u>Concombres nature</u>					
	Terrine de poisson												Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, maïs, poivrons)		
Options															
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>			<u>Jambon blanc HVE froid</u>			<u>Roti de porc HVE aux oignons</u>						<u>Croustillant fromager</u>		
										Tomates farcies (sans porc)					
	<u>Nugget's de blé</u>			Curry de courgettes poivrons			Palet végétarien montagnard			Boulettes végétales sauce tomate			Croustillant fromager		
Accompagnements				<u>Frites au four</u>						<u>Riz</u>					
	Coquillettes ketchup/mayo						Gratin de courgettes et pommes de terre						Blé pilaf		
Options															
Fromage / Laitage				<u>Biscuit Nouba</u>						<u>Emmental BIO</u>					
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>			<u>Yaourt sucré</u>			<u>Fruit frais</u>								

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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

Semaine du 22 au 26 juin 2026 (S26)

<u>Suggestion de notre diététicienne</u>		BIO 	Fournisseurs locaux 	Fruit et/ou légume cru de saison 	Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)		
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement					

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026 (S27)



Menu Stock Tampon																								
LUNDI			Ad	Enf	MARDI			Ad	Enf	MERCREDI			Ad	Enf	JEUDI			Ad	Enf	VENDREDI			Ad	Enf
Entrées															<u>Concombre bulgare</u>				<u>Melon</u>					
	Macédoine mayonnaise																							
Options																								
Plats Protidiques				<u>Raviolis au bœuf (Stock déjà sur place)</u>				 				<u>Beignets au calamar nature</u>				<u>Rôti de dinde (froid)</u>								
		Dos de colin MSC à l'oseille							 															
					 boulettes végétales sauce tomate				 								 Oeufs dur mayonnaise							
					 				 				 				 							
Accompagnements				<u>Plat complet</u>										<u>Purée d'épinards et pommes de terre Bio</u>				<u>Chips</u>						
	 Pommes de terre quartiers LOCAL																							
Options																								
Fromage / Laitage							<u>Camembert</u>																	
Desserts	 <u>Fruit frais</u>				 <u>Compote de pommes HVE (Stock déjà sur place)</u>								 <u>Cake pépites de chocolat</u>											
																			Madeleines					

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat 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 (76190) (hors boulangerie locale)

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