

Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				<u>Euf dur et dosette mayonnaise</u>			<u>Salade de haricots verts, Tomate, Mais</u>						<u>Saucisson ail</u>		
sv													Carottes râpées		
Plats Protidiques										<u>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</u>			Merguez sauce tomate		
SV				<u>Crêpe au fromage</u>					<u>Tarte forestière</u>					<u>Omelette</u>	
Accompagnements															
sv	<u>Poêlée de légumes BIO</u>			<u>Tortis HVE</u>			<u>Semoule</u>			<u>Frites au four</u>			Pommes de terre quartiers LOCAL		
Fromage / Laitage										Mimolette					
Desserts															
	Arlequin de fruits coupelle			<u>Fruit frais</u>			Gâteau basque			<u>Yaourt sucré</u>			<u>Gâteau au chocolat</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	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)		✓				Rillettes HVE			Médailon de surimi MSC mayonnaise					
								Carottes râpées							
Plats Protéiques	Pilons de poulet basquaise		✓	Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce			Bouchées à la reine			Langue de boeuf sauce piquante			Nugget's de blé		
									Bouchée forestière					Gratin de pâtes ratatouille et fromage	
SV	Tarte au fromage			Croustillant fromager											
Accompagnements	Petits pois			Poêlée méridionale			Purée			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Pâtes		
Fromage / Laitage				Mimolette									Vache qui rit		
Desserts	Liégeois chocolat			Semoule au lait			Fromage blanc aux fruits			Fruit frais			Eclair vanille		

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 26 au 30 janvier 2026 (S5)



		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées				<u>Céleri rémoulade</u>				<u>LA Chine</u>			
	sv									<u>Rosette tranché</u>	
Plats Protéiques		<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>		<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</u>		<u>Chipolatas nature</u>		<u>Nems au poulet</u>		<u>Roustites de légumes</u>	
	sv	Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé		Omelette		Tarte aux poireaux		Nems aux légumes			
Accompagnements		<u>Haricots beurre</u>		<u>Tortis HVE</u>		<u>Haricots blancs à la tomate</u>		<u>Riz</u>		<u>Poêlée campagnarde</u>	
	sv	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET				Salade verte					
Fromage / Laitage		<u>Gouda</u>						<u>Emmental BIO</u>			
Desserts		Fruit frais		<u>Crème dessert vanille</u>		Gaufrettes plumetis chocolat		<u>Cake citron Pavot</u>		Novly 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

AU MENU



Etablissement: Igoville

MENU EGALIM



Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)

	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
	Ad	Enf		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf		
Entrées	Médailon de surimi MSC mayonnaise						Friand au fromage (chaud)			 Œufs mayonnaise					
Plats Protéiques	Boulettes de volaille sauce Stroganoff			Jambon blanc HVE			Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue			Saucisse HVE grillée			Dos de colin MSC sauce tomate		
	Crêpe au fromage			Tortellinis ricotta épinards sauce tomate			Nugget's de blé ketchup			Tarte aux légumes					
Accompagnements	Petits pois carottes			Purée			Semoule HVE			Pommes rissolées			Choux fleurs BIO persillés		
	options			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET						Salade verte					
Fromage / Laitage				Gouda									Vache qui rit		
Desserts	Purée de pommes poires			Galette St Michel			Entremets au chocolat			Crêpe sucrée			Fruit frais		

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				Carottes râpées			Salami			Betteraves HVE					
sv							Œufs mayonnaise								
Plats Protéiques	Rôti de dinde aux poivrons			Normandin de veau sauce forestière			Paleron de boeuf à l'ancienne			Palette de porc à la diable			Colin meunière MSC		
SV	Carbonara de légumes et champignons			Bouchée forestière			Steak de soja provençale			Gratin Végétarien (plat complet végé)					
Accompagnements															
SV	Macaronis			Semoule HVE			Patates douces aux épices			Purée de pommes de terre			Riz		
Fromage / Laitage	Gouda												Emmental BIO		
Desserts	Riz au lait			Compote de pommes HVE			Ananas au sirop			Gâteau aux pommes			Cocktail de fruits		

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 16 au 20 février 2026 (S8)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>						<u>Macédoine mayonnaise</u>			<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>					
Plats Protidiques	Emincé de volaille oriental			<u>Boulettes de boeuf VBF Stroganoff</u>			<u>Poisson blanc MSC basquaise</u>			<u>Tarte à l'italienne</u>			Parmentier de boudin noir		
SV	Rousties de légumes			Boulettes végétales stroganoff									Œufs durs Florentine		
Accompagnements	Lentilles cuisinées			<u>Blé pilaf</u>			<u>Semoule HVE</u>			<u>Pâtes</u>			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
sv													<u>Epinards BIO Béchamel</u>		
Fromage / Laitage				<u>Cantadou</u>									<u>Bûchette de chèvre mélange</u>		
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Beignet fourré</u>			<u>Poire au sirop</u>			<u>Fruit frais</u>			Novly 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

Semaine du 23 au 27 février 2026 (S9)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées					Rillettes		Friand au fromage (chaud)			
Options					Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)					
Plats Protéiques	Nugget's de blé		Paupiette de veau à l'estragon		Longe de porc aux pruneaux		Hachis parmentier (Plat complet)		Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise	
SV			Croustillant Maraicher		Boulettes végétales sauce tomate		Hachis Parmentier végétarien			
Accompagnements	Ratatouille		Haricots beurre HVE		Boulgour		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Riz	
Options										
Fromage / Laitage	Carré de l'est								Mimolette	
Desserts	Fruit frais		Entremets au chocolat		Muffin pépites		Liégeois chocolat		Cake aux fruits confits	

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

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

Plat végétarien

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

Semaine du 2 au 6 mars 2026 (S10)

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
sv				Betteraves HVE			Pâté de campagne nature						Saucisson ail		
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF				Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron			Colombo de volaille							Quiche lorraine maison
SV					Tajine de Boulettes de soja			Tarte forestière							Rousties de légumes
Accompagnements					Semoule HVE			Riz							
Options	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET							Salade verte							Purée de pommes de terre
Fromage / Laitage															
Desserts					Riz au lait			Gâteau basque							Eclair 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

Semaine du 9 au 13 mars 2026 (S11)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salami			Pizza au fromage (chaud)						Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)					
sv		Eufs mayonnaise													
Plats Protéiques	Poulet rôti à la moutarde		✓	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge			Jambon blanc HVE froid			Saucisse Knack de porc HVE nature		✓	Dos de colin MSC velouté petits légumes		
SV		Croustillant fromager	✓		Palet végétarien montagnard				Omelette					Saucisse Végétale nature	
Accompagnements	Pâtes		✓	Riz			Macaronis au fromage			Haricots blancs BIO à la tomate			Purée de pommes de terre		
Fromage / Laitage			4B				Saint paulin						4B	Fromage fondu	
Desserts	4B			Mousse chocolat au lait			Tarte normande			Fruit frais			Gâteau au yaourt		
	Yaourt fruit mixé fraise		✓												

Suggestion de notre diététicienne

Contient du porc

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

BIO

Elaboré dans notre cuisine

Fournisseurs locaux

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