

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées					 Céleri BIO rémoulade						 Saucisson ail		
SV											Carottes râpées		
Plats Protidiques	  Jambon HVE sauce charcutière				 Quiche lorraine			 Rôti de dinde FR à l'estragon			Croustillant fromager		
SV	 Nugget's de blé ketchup				 Tarte forestière			 Lasagne de légumes Plat complet					
Accompagnements	  Lentilles cuisinées				Purée de pommes de terre			Haricots beurre			Semoule		
SV								PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET					
Fromage / Laitage	Tomme Noire							Mimolette					
Desserts	 Arlequin de fruits coupelle				 Tarte normande			Dessert lacté chocolat			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															
sv				Ceufs mayonnaise			Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)						Pizza au fromage		
Plats Protégés	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>			  Roti de porc HVE aux oignons			<u>Haché de veau au poivre</u>			 <u>Cassoulet (plat complet) knack /ail</u>			<u>Dos de colin MSC velouté petits légumes</u>		
SV	 Omelette			 Boulettes végétales sauce tomate			 Bouchée de la mer			 Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet)					
Accompagnements	  Riz			 Blé aux petits légumes			<u>Macaronis</u>			  <u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Purée de Patate Douce</u>		
Fromage / Laitage	 Bûchette de chèvre mélange									Brie pointe			 <u>Vache qui rit</u>		
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>			 Semoule au lait			 <u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Gâteau basque</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	 Betteraves HVE												 Rosette tranché		
SV													Céleri rémoulade		
Plats Protidiques	  Sauté de porc HVE Dijonnaise			 Paupiette de volaille sauce poivron			 Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus			 Hachis parmentier (Plat complet)			Beignets au calamar sauce ketchup		
SV	 Crêpe au fromage			 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic			 Palet végétarien à l'italienne			 Rousties de légumes					
Accompagnements	   Lentilles cuisinées			Haricots verts			Boulgour			  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Pommes de terre quartiers LOCAL		
SV				PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET						Courgettes provençale					
Fromage / Laitage				Cantafrais			 Carré Toute Provenance			 Saint paulin					
Desserts	  Fruit frais			 Yaourt vanille			Gaufrettes plumetis chocolat			 Riz au lait			 Gâteau au yaourt		

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				Médailon de surimi mayonnaise			Friand au fromage (chaud)						 Taboulé		
Plats Protidiqes	Merguez sauce tomate			Quenelles de volaille financière						Haché au boeuf sauce poivre			 Omelette		
SV	 Nugget's de blé			 Steak de soja provençale			<u>Pavé de poisson MSC à l'emmental</u>			 Chili sin carne					
Accompagnements	Semoule			<u>Frites au four</u>			<u>Pâtes</u>			 <u>Riz</u>			 <u>Purée de carottes</u>		
Fromage / Laitage	 Camembert									 Emmental BIO					
Desserts	 Entremets au chocolat			 Fruit frais			Cocktail de fruits			Flan nappé caramel			Fromage blanc aromatisé aux fruits		

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

Sen

Semaine du 8 au 12 décembre 2025 (S50)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Betteraves HVE						 Salami								
sv							Œufs mayonnaise						Coleslaw		
Plats Protidiqes	Boulettes de veau sauce paprika			 Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur						 Palette de porc à la dijonnaise					
SV	 Boulettes végétales sauce tomate			 Gratin de poisson dieppoise			Crêpe au fromage			 Palet végétarien montagnard			Colin pané MSC		
Accompagne ments	  Pommes de terre quartiers LOCAL			  Petits pois									  Pâtes		
SV				Semoule			Poêlée campagnarde			Riz créole haricots rouges et maïs					
Fromage / Laitage				 Vache qui Rit						 Edam					
Desserts	Fromage blanc sucré			 Fruit frais			 Semoule au lait			Beignet fourré			Arlequin de fruits coupelle		

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	4B			<u>Ouf dur et dosette mayonnaise</u>						Terrine de saumon 			4B		
Plats Protidiqes	Marengo de volaille			✓ Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette			<u>Normandin de veau sauce barbecue</u>			✓ Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel Abricot			Tarte aux poireaux		
SV	Saucisse Végétale nature						Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)			Bouchée forestière					
Accompagnements	4B ✓ <u>Lentilles cuisinées</u>			4B Riz			4B <u>Haricots verts</u>			✓ <u>Potatoes pops</u>			4B <u>Purée d'épinards et pommes de terre BIO</u>		
SV							PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Bâtonnière de légumes haricots plats					
Fromage / Laitage	4B <u>Gouda</u>						4B <u>Saint paulin</u>						<u>Bûchette de chèvre mélange</u>		
Desserts	4B <u>Crème dessert chocolat</u>			✓ <u>Compote de pommes HVE</u>			Semoule au lait			<u>Bûche de Noël LOCAL</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 décembre 2025 (S46) **EGALIM**

Vacances Scolaires

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI : Noël !	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Rillettes									 Joyeux Noël			
sv	Œufs mayonnaise						<u>Velouté de légumes (chaud)</u>				<u>Céleri rémoulade</u>		
Plats Protidiques	Langue de boeuf sauce piquante			 <u>Chipolatas nature</u>			Boudin blanc aux deux pommes (plat complet)				 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>		
SV	Lasagne de légumes Plat complet			 Rousties de légumes			 Crêpe au fromage						
Accompagnements	 Pommes de terre quartiers LOCAL			 			 						
sv	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Lentilles cuisinées</u>			<u>Purée de Patate Douce</u>				Semoule		
Fromage / Laitage				 <u>Fromage du jour</u>									
Desserts	Muffin framboise			Dessert lacté vanille			Arlequin de fruits coupelle				  <u>Cake pépites de 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

Semaine du 29 décembre 2025 au 2 janvier 2026 (S46) **EGALIM**

Vacances Scolaires

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI : Nouvel An !	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Cervelas tranché</u>												
SV	Macédoine mayonnaise			Betteraves HVE			Velouté de tomates (chaud)						
Plats Protidiqes	 <u>Colombo de volaille</u>			 <u>Boulettes de bœuf BIO sauce barbecue</u>			 <u>Tomates farcies (sans porc)</u>				 Tarte forestière		
SV	 Tarte au fromage			 Omelette			 Nugget's de blé ketchup						
Accompagnements	 <u>Poêlée de légumes</u>			  <u>Riz</u>			 <u>Pâtes</u>				Salade verte		
Fromage / Laitage											 <u>Camembert</u>		
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Donut's</u>			 <u>Fruit frais</u>				<u>Compote pomme fraise</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															
SV				Pizza au fromage (chaud)			Macédoine mayonnaise au thon						<u>Carottes râpées nature</u>		
Plats Prolifiques	 Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce			 <u>Saucisse de Toulouse HVE grillée</u>			 <u>Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne</u>			 Palette de porc à la diable			 <u>Dos de colin MSC à l'américaine</u>		
SV	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)			 Saucisses knack végétale			 Crêpe au fromage			 Couscous boulettes de soja					
Accompagnements	Légumes tajine			  			  			  					
SV	<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Lentilles cuisinées</u>			<u>Haricots verts</u>			<u>Semoule</u>			<u>Choux fleurs persillés</u>		
Fromage / Laitage	 Rondelé Ail et Fines Herbes									<u>Bûchette de chèvre mélange</u>					
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé</u>			 Mousse chocolat au lait			<u>Novly vanille</u>			 Yaourt velouté aux fruits			<u>Couronne des rois</u>		

Suggestion de notre diététicienneBIO 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