















Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Salade de pâtes et pesto		 Carottes râpées nature
Plats Protidiques	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	Saucisse de Toulouse HVE grillé	 Poulet à l'indienne NOUVELLE AGRICULTURE	 Couscous boulette de soja	 Dos de colin MSC à l'américaine
Sans viande		 Saucisses knack végétale	 Crêpe au fromage		
Accompagne-ments		 Lentilles cuisinées	Pommes de terre quartier	 Semoule HVE	Choux fleurs persillés
Fromage / Laitage	 Yaourt aromatisé	 Camembert		Bûchette de chèvre mélange	
Desserts	 Madeleine	  Fruit frais	Poire au sirop crème anglaise	Yaourt velouté aux fruits	Couronne des rois

Suggestion de notre diététicienne



Produits issus de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien



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


Semaine du 12 au 16 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées		Saucisson à l'ail Carottes râpées (sans viande)
Plats Protidiqes	 Filet de poulet vallée d'auge NOUVELLE AGRICULTURE	 Crêpes au fromage	  Tarte forestière	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	 Pavé de poisson blanc MSC sauce citron
Sans viande	 Rousties de légumes			 Palets végétariens à l'italienne	
Accompagne-ments	 Poêlée de légumes	 Tortis HVE	Haricots verts	Frites au four	Purée
Fromage / Laitage	 Camembert			Galettes bretonnes	!!!
Desserts	 Crème dessert vanille	 Fruit frais	Gâteau basque	 Yaourt sucré	 Gâteau au chocolat


Suggestion de notre diététicienne


 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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


Semaine du 19 au 23 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)		Velouté de légumes	 Carottes râpées	
Plats Protidiques	 Saucisse knack de porc HVE nature	 Croustillant fromager	 Tajine de poisson MSC	 Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)	Beignets au calamar nature
Sans viande	 Tarte au fromage		 Bouchée forestière		
Accompagne-ments	 Petit pois	Beignets de choux fleurs	 Riz		Purée
Fromage / Laitage		Mimolette			 !!!
Desserts	Liégeois au chocolat	 Compote pomme abricots	 Fromage blanc aux fruits	  Fruit frais	Eclair vanille


Suggestion de notre diététicienne


 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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


Semaine du 26 au 30 janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	La Chine JEUDI	VENDREDI
Entrées		 Céleri rémoulade	Velouté de légumes	Salade chinoise (carottes, soja, curry)	Rosette tranché Œufs durs mayonnaise (sans viande)
Plats Protidiques	Paupiettes de veau sauce charcutière	 Filet de poulet à l'estragon NOUVELLE AGRICULTURE	Tarte au thon, tomate et moutarde	Nems au poulet 	 Gratiné de poisson au fromage
Sans viande	 Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé	 Omelette		 Nems aux légumes	
Accompagnements	Haricots beurre	 Tortis	Salade verte	 Riz	Purée de brocolis
Fromage / Laitage	 Gouda				!!!
Desserts	 Fromage blanc nature et sucre	 Crème dessert vanille	Gaufrettes plumetis au chocolat	 Cake au citron pavot	 Fruit frais


Suggestion de notre diététicienne


 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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