










# AU MENU


Semaine du 11 au 15 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre tomates œufs vinaigrette</u>	 <u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	<u>Salade de quinoa (quinoa, tomates, maïs, concombres, menthe)</u>		
Plats Protidiques	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Tajine de volaille <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> à l'orange</u>	 <u>Colin pané MSC</u>		
	 <u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Couscous végétarien aux pois chiches</u>	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinards ( plat complet )</u>		
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Semoule HVE</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>	<u>Tomme noire</u>	 <u>Saint paulin BIO</u>		
Desserts	 <u>Flan nappé caramel BIO</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</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

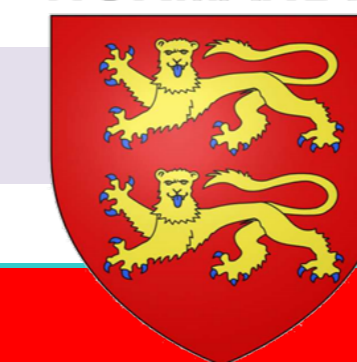
 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien





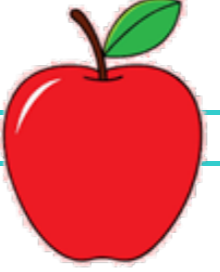














**PAIN** fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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

# AU MENU




Semaine du 18 au 22 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Melon</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>	<u>Radis beurre</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau sauce charcutière</u>	 <u>Omelette</u>	  <u>Tarte à l'italienne</u>	 <u>Escalope de volaille normande</u>	 <u>Gratiné de poisson au fromage MSC</u>
	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Omelette</u>	  <u>Tarte à l'italienne</u>	 <u>Boulettes végétales sauce estragon</u>	 <u>Hachis crécy végétarien (plat complet)</u>
Accompagnements	<u>Pommes risolées</u>	 <u>Petits pois HVE</u>	<u>Pâtes</u>	 <u>Riz BIO</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Gouda BIO</u>	<u>Carré ligueil</u>	 <u>Camembert</u>	 <u>Madeleine BIO</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Tarte normande</u>	 <u>Yaourt sucré BIO</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 25 au 29 mai 2026

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 	<u>Cervelas nature</u>	<u>Carottes râpées BIO vinaigrette</u>	<u>Tomates BIO</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques		<u>Filet de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> basquaise</u>	<u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	<u>Cheeseburger VBF</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>
Accompagnements		<u>Tarte aux légumes</u>	<u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	<u>Steak de soja provençale</u>	<u>Œufs durs florentine</u>
Fromage / Laitage		<u>Ratatouille</u>	<u>Semoule HVE</u>	<u>Frites au four HVE</u>	<u>Epinards branche HVE à la crème</u>
Desserts		<u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Tomme noire</u>	<u>Emmental Bio</u>	<u>Vache qui rit</u>
		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>	<u>Eclair 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

# AU MENU

Semaine du 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Concombres tomates et maïs</u>	<u>Tomates BIO</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protéiques	<u>Sauté de porc HVE au paprika</u>	<u>Poulet rôti <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> au jus</u>	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Œufs durs sauce mornay</u>	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Steak de soja nature</u>
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Purée de brocolis BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Rondelé</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe BIO</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Yaourt vanille BIO</u>	<u>Donut's</u>	<u>Cake aux framboises</u>	<u>Compote pomme abricot HVE</u>

**Suggestion de notre diététicienne**

Contient du porc

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

BIO

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

# AU MENU

Semaine du 8 au 12 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Macédoine mayonnaise BIO</u>	<u>Radis beurre</u>	<u>Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette</u>	<u>Melon</u> 	<u>Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)</u>
Plats Protidiques	 <u>Jambon HVE sauce oignons</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	<u>Haché au bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Emincé de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> sauce Forestière</u>	 <u>Colin pané MSC</u>
	 <u>Boulettes végétales stroganoff</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Bouchée forestière</u>	 <u>Emincé de pois et blé sauce Forestière</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>
Accompagnements	 <u>Lentilles BIO cuisinées</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>	<u>Printanière de légumes</u>	 <u>Duo de carottes et pommes de terre LOCAL</u> 	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental BIO</u>	 <u>Fromage fondu BIO</u>	 <u>Saint paulin BIO</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	 <u>Camembert BIO</u>
Desserts	  <u>Fruit frais BIO</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Faiselle et dosette de sucre</u>	<u>Novly 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

**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

# AU MENU

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Emincé bicolore</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Concombres BIO nature</u>	<u>Tomates</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Rôti de porc HVE aux oignons</u>	<u>Pilon de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> chasseur</u>	<u>Croustillant fromager</u>
	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Curry de courgettes poivrons</u>	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre HVE provençale</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Lentilles BIO cuisinées</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Gaufrette quadro</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel BIO</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Purée de pomme banane BIO</u>	<u>Yaourt fruit mixé fraise BIO</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 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates et concombres BIO</u>	<u>Pâté de campagne HVE</u>	<u>Melon</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>	<u>Rôti de bœuf froid et dosette de mayonnaise</u>	<u>Colombo de poisson</u>
	<u>Lasagne de légumes (plat complet)</u>	<u>Saucisse végétale nature</u>	<u>Nugget's de blé</u>	<u>Omelette</u>	<u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	<u>Beignets de brocolis</u>	<u>Ratatouille BIO</u>	<u>Salade de pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Madeleine BIO</u>	<u>Edam BIO</u>	<u>Brie pointe BIO</u>
Desserts	<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Yaourt sucré BIO</u>	<u>Brownie</u>	<u>Compote pomme fraise</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

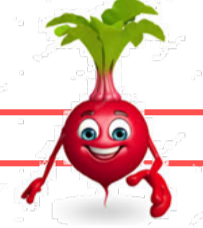



















**PAIN** fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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

# AU MENU

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Betteraves</u> 	<u>Emincé bicolore BIO</u> 	<u>Concombre bulgare</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	 <u>Emincé de poulet <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> sauce aigre douce</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>	  <u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>	<u>Rôti de dinde froid</u>
	 <u>Omelette</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	  <u>Quiche aux légumes emmental</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	 <u>Cœufs dur mayonnaise</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	 <u>Plat complet</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre <b>BIO</b></u>	<u>Chips</u>
Fromage / Laitage	 <u>Emmental <b>BIO</b></u>	 <u>Camembert <b>BIO</b></u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	 <u>Riz au lait</u>	 <u>Cake pépites de chocolat</u>	 <u>Yaourt fruits mixé pêche <b>BIO</b></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