

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 09 au 13 Janvier 2023 (S02)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage poireaux, pommes de terre (chaud)			Salade de pommes de terre, tomates et œuf			Friand au fromage			Carotte, céleri rémoulade			Potage au potiron (chaud)		
Options															
Plats Protidiques	Saucisse de Toulouse (#) HVE aux lentilles (plat complet)			Pilon de poulet au paprika			Jambon blanc			Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)			Nuggets de poisson		
Options															
Accompagnements				Frites au four			Pâtes						Haricots verts		
Options															
Fromage	Emmental			Fromage frais aux fruits			Saint Nectaire AOP			Gouda			Yaourt sucré		
Laitage															
Desserts	Yaourt chocolat			Fruit de saison			Cocktail de fruits			Eclair chocolat			Nappé caramel		

*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale



V viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 16 au 20 Janvier 2023 (S03)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Saucisson sec (#)			Œufs mayonnaise			Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)			Carottes râpées			Potage tomates, légumes (chaud)		
Options															
Plats Protidiques	 Chipolatas HVE, sauce forestière (#)			 Crêpe au fromage			 Bœuf bourguignon			 Rôti de porc HVE (#)			Poisson pané		
Options															
Accompagnements	Farfalles			Haricots verts provençales			Blé pilaff			Haricots blancs			Purée		
Options															
Fromage	Fromage			Edam			 Cœur de Neufchâtel AOP			Yaourt sucré			Fromage		
Laitage															
Desserts	Crème dessert vanille			Compote			Entremets chocolat "Maison"			Gâteau au yaourt "Maison"			 Fruit de saison		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 23 au 27 Janvier 2023 (S04)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Betteraves vinaigrette			* Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)			* Carottes râpées			Potage aux légumes (chaud)			Saucisson à l'ail (#)		
Options															
Plats Protidiques	Lasagnes ricotta, épinards (plat complet)			🇫🇷 Sauté de bœuf VBF Stroganoff			Saucisses Knack			🇫🇷 Poulet, sauce mexicaine			🇫🇷 Beignets de calamars, ketchup		
Options															
Accompagnements				Petits pois, carottes			Purée Saint Germain			Frites au four			Haricots verts		
Options															
Fromage Laitage	Camembert			Yaourt sucré			Tome noire			Gouda			Fromage		
Desserts	Compote			Madeleine (biscuits)			Riz au lait "Maison"			* Fruit de saison			* Gâteau aux pommes "Maison"		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023 (S05)

		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées		Salade coleslaw		Taboulé		Pâté de foie (#)		Potage aux carottes (chaud)		Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)	
	Options										
Plats Protidiques		Paupiette de veau charcutière		Escalope de volaille, Vallée d'Auge		Gratin de pommes de terre au dés de jambon (#) (plat complet)		Croustillant fromager, ketchup		Poisson pané	
	Options										
Accompagnements		Coquillettes		Blé				Haricots verts		Purée de potiron	
	Options										
Fromage		Yaourt de la Ferme Muris		Edam		Saint Paulin		Cœur de Neufchâtel AOP		Vache qui rit	
Laitage											
Desserts		Fruit de saison		Compote		Mousse au chocolat		Crêpe sucrée		Dany chocolat	
	Options										

(#) Plat contenant du porc

*Salade des champs: chou fleur, petits pois, carottes rondelles, maïs et cornichons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 06 au 10 Février 2023 (S06)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Betteraves vinaigrette</u>			<u>Potage au potiron (chaud)</u>			<u>Bâtonnets de surimi, mayonnaise</u>			<u>Carottes râpées</u>			<u>Pâté de campagne (#)</u>		
Options															
Plats Protidiques	 <u>Sauté de porc HVE (#) marengo</u>			 <u>Cordon bleu</u>			 <u>Volaille, sauce suprême</u>			 <u>Couscous végétales (boulettes végétales, légumes)</u>			<u>Poisson meunière</u>		
Options															
Accompagnements	<u>Frites au four</u>			<u>Petits pois, carottes</u>			<u>Riz</u>			<u>Semoule</u>			<u>Haricots verts</u>		
Options															
Fromage Laitage	<u>Fromage frais+ sucre</u>			<u>Saint Paulin</u>			<u>Fromage</u>			<u>Camembert</u>			<u>Fondu Président</u>		
Desserts	<u>Palmier (biscuit)</u>			 <u>Fruit de saison</u>			<u>Ananas au sirop</u>			<u>Nappé caramel</u>			<u>Cake pépites de chocolat "Maison"</u>		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 13 au 17 Février 2023 (507)

VACANCES ZONE B (semaine 1)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade coleslaw			Salade de quinoa CE2			Salade César*			Potage aux légumes (chaud)			Œufs mayonnaise		
	Salade de lentilles aux légumes			Potage tomates, légumes (chaud)			Brocolis, crème de curry			Cervelas (#)			Chou rouge aux noix		
Options				Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		
	Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes			Potage aux légumes		
Plats Protidiques	Saucisse de Toulouse HVE (#)			Hâché de veau à la lyonnaise			Sauté de porc Madras HVE (#)			Rôti de dinde à l'emmental			Nuggets de blé, ketchup		
	Saucisse de volaille (pour les sans porc)			Poisson, sauce pesto			Tarte au saumon, épinards "Maison"			Jambon blanc (#) (froid)			Parmentier de boeuf (plat complet)		
Options	Crêpe au fromage			Boulettes de bœuf à la lyonnaise											
	Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc			Jambon blanc		
	Omelette			Omelette			Omelette			Omelette			Omelette		
Accompagnements	Serpentinis			Haricots verts			Haricots blancs			Petits pois			Purée de patates douces		
	Poêlée de légumes			Pommes noisettes			Printanière de légumes			Gratin de pâtes			Chou fleur		
Options							Salade verte								
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
Fromage	Brie			Fromage			Cœur de Neufchâtel AOP			Mimolette			Emmental		
Laitage	Yaourt aromatisé			Petit suisse sucré			Yaourt sucré			Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé		
Desserts	Fruit de saison			Liégeois vanille			Entremets chocolat "Maison"			Cake, saveur orange "Maison"			Compote		
	Riz au lait "Maison"			Poire au sirop			Fruit de saison			Mosaïque de fruits			Yaourt pulvé		

(#) Plat contenant du porc

Salade César: salade, tomates, mais, fromage, volaille et croûtons

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 20 au 24 Février 2023 (S08)



VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)

		LUNDI		MARDI GRAS		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Potage poireaux, pommes de terre (chaud)			Salade du chef *		Médailillon de surimi, mayonnaise		Salade coleslaw		Friand au fromage	
	Salade indienne*			Salade de boulgour aux légumes		Betteraves vinaigrette		Salade de pommes de terre, tomates et œuf		Potage aux carottes (chaud)	
	Potage aux légumes										
Options				Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées	
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise	
	Tomates (sauf lundi)			Tomates (sauf lundi)		Tomates (sauf lundi)		Tomates (sauf lundi)		Tomates (sauf lundi)	
	Potage aux légumes			Potage aux légumes		Potage aux légumes		Potage aux légumes		Potage aux légumes	
Plats Protidiques	Jambon grillé HVE, sauce tomate (#)			Blanquette de volaille à l'ancienne		Chipolatas grillées HVE (#)		Tarte au fromage		Poisson, tomates cerises et épinards	
	Quenelles de brochet, sauce crustacés			Poisson pané		Poulet rôti, crumble d'ail		Boulettes de bœuf Stroganoff		Sauté de dinde Marengo	
Options	Jambon blanc			Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc		Jambon blanc	
	Omelette			Omelette		Omelette		Omelette		Omelette	
Accompagnements	Brocolis, pommes de terre quartiers			Riz		Lentilles		Poêlée de légumes		Epinards à la crème	
	Pommes vapeur			Poêlée de légumes		Ratatouille		Pennes		Boulgour	
								Salade verte			
Options	Purée			Purée		Purée		Purée		Purée	
	Pâtes			Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes	
	Haricots verts			Haricots		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
Fromage	Camembert			Tome blanche		Saint Paulin		Vache qui rit		Gouda	
Laitage	Yaourt sucré			Suisse sucré		Yaourt aromatisé		Yaourt mixé		Petit suisse aromatisé	
Desserts	Yaourt chocolat			Beignet fourré		Salade de fruits		Palet breton (biscuit)		Entremets vanille "Maison"	
	Ananas au sirop			Fruit de saison		Crème dessert praliné		Novly au chocolat		Compote pomme, framboise	

(#) Plat contenant du porc

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 ■ Vienne Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

AU MENU



RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023 (509)

Menu Végétarien

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Betteraves vinaigrette</u>			<u>Potage tomates, légumes (chaud)</u>			<u>Saucisson sec (#)</u>			<u>Carottes râpées</u>			<u>Salade de blé au surimi</u>		
Options															
Plats Protidiques	<u>Lasagnes (plat complet)</u>			<u>Rôti de dinde, marinade à l'échalote</u>			<u>Potée aux lentilles (plat complet) (#)</u>			<u>Tarte à l'italienne "Maison"</u>			<u>Nuggets de poisson</u>		
Options															
Accompagnements				<u>Petits pois, carottes</u>						<u>Macaronis</u>			<u>Purée de brocolis</u>		
Options															
Fromage Laitage	<u>Vache qui rit</u>			<u>Pyrénées</u>			<u>Saint Nectaire AOP</u>			<u>Fromage frais+ sucre</u>			<u>Fromage</u>		
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>			<u>Entremets vanille "Maison"</u>			<u>Gâteau basque</u>			<u>Cake saveur citron "Maison"</u>			<u>Compote</u>		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Produit de qualité HVE: Haute Valeur Environnementale
 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)