







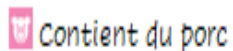
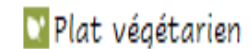
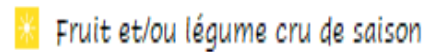


AU MENU

Semaine du 16 au 20 mars 2026 (S12) Menu choisi et imaginé par les enfants de l'école de Fourges

		 Région Hauts-de-France			
		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Terrine de poisson mayonnaise	<u>Velouté de légumes variés BIO (chaud)</u> AB	Salade Flersoise (carottes, choux, pommes, raisins, mayonnaise)	 <u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques		<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE</u> ✓	<u>Boulettes de boeuf VBF façon carbonade Flamande</u>	✓ <u>Poisson meunière MSC nature</u>
			Gratin de poisson dieppoise	 Rousties de légumes	
Accompagnements		Haricots verts 	AB <u>Riz</u> 	✓ <u>Frites au four HVE</u>	AB <u>Ratatouille</u>
Fromage / Laitage	AB	<u>Camembert</u>	AB <u>Emmental BIO</u>	AB <u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts		Cocktail de fruits	AB <u>Fruit frais</u>	 <u>Cake chicorée pépites</u>	 <u>Pêche au sirop</u>











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



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


AU MENU


Semaine du 23 au 27 mars 2026 (S13) Menu choisi et imaginé par les enfants de l'école de Bus-Saint-Rémy


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (<i>pommes de terre, tomates, thon</i>)	Œufs mayonnaise	^{AB} Salade Bio du chef (<i>tomates maïs fromage et salade verte</i>)	Carottes râpées
Plats Protidiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	 Boulettes végétales sauce tomate	^{AB} Hachis parmentier	<u>Beignets au calamar nature</u>
	 Tarte au fromage		 Hachis Parmentier végétarien	
Accompagnements	Haricots verts	 Semoule HVE	PLAT COMPLET	<u>Epinards Béchamel</u>
Fromage / Laitage	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	^{AB} Brie pointe	Yaourt aromatisé
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	^{AB} Yaourt sucré	^{AB} Purée de pommes poires	 <u>Gâteau aux pommes</u>

 Contient du porc

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


 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 30 mars au 3 avril 2026 (S14)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	Œufs mayonnaise	<u>Médailillon de surimi MSC</u> mayonnaise	<u>Carottes râpées BIO</u>
Plats Protidiques	Croustillant fromager	Pavé de poisson tomates cerise épinards	<u>Filet de poulet NOUVELLE</u> <u>AGRICULTURE Sauce Thym/ciron</u> <u>Steak de soja provençale</u>	Jambon blanc HVE Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Pommes noisettes</u>	Haricots verts
Fromage / Laitage	<u>Emmental BIO</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	<u>Crumble à la pomme</u>	<u>Fruit frais</u>



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...)

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 6 au 10 avril 2026 (S15)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Emincé bicolore</u>	<u>Tomate et radis</u>	Salade de riz poivrons maïs tomate concombres
Plats Protidiques		<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Parmentier de poisson MSC (Plat complet)</u>
Accompagnements		Pavé de poisson MSC à l'emmental	Rôti de dinde aux poivrons	
Fromage / Laitage		<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Haricots beurre</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Desserts		<u>Galette St Michel</u>	<u>Fromage frais nature Bio et dosette de sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>
		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Contient du porc

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

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 27 avril au 1er mai 2026 (S18)


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Taboulé de boulgour BIO</u>	 <u>Quiche lorraine</u>	 1^{ER} MAI
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	 <u>Rousties de légumes</u>	Normandin de veau sauce forestière	
	 Lasagne de légumes (plat complet)		 Steak de soja provençale	
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Haricots verts</u>	<u>Choux fleurs nature</u>	
Fromage / Laitage	<u>Carré de l'est</u>	 Yaourt sucré	Tomme noire	
Desserts	 <u>Compote pomme abricot</u>	 <u>Crème dessert chocolat Bio</u>	<u>Eclair au chocolat</u>	

 Contient du porc



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

 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 4 au 8 mai (S19)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Coleslaw</u> (<i>carottes râpées, céleri rave, chou blanc émincé, mayonnaise</i>)	<u>Saucisson ail</u>	
Plats Protidiques	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u> Colombo de poisson	<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>Lentilles Bio cuisinées</u>	Purée	
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	<u>Camembert</u>	<u>Yaourt sucré</u>	
Desserts	Arlequin de fruits coupelle	Yaourt fruit mixé fraise BIO	<u>Gaufrettes plumetis</u>	

Contient du porc

BIO

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

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

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