

AU MENU



du 1er au 4 septembre 2026 (S36)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Melon</u>	<u>Tomates BIO nature</u>	<u>Cœuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protéiques		<u>Boulettes au bœuf VBF stroganoff</u>	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>
Accompagnements		<u>Boulettes végétales stroganoff</u>	<u>Croustillant fromager</u>	
Fromage / Laitage		<u>Pommes rissolées</u>	<u>Riz BIO</u>	<u>PLAT COMPLET</u>
Desserts		<u>Camembert BIO</u>	<u>Emmental BIO</u>	<u>Edam BIO</u>
		<u>Mousse chocolat au lait</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

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 7 au 11 septembre 2026 (S37)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette BIO</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	<u>Poulet LNA FR à l'indienne</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>	<u>Jambon blanc HVE froid</u>	<u>Croustillant fromager</u>
	<u>Saussice végétale nature</u>	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Omelette</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois BIO</u>	<u>Purée</u>	<u>Macaronis au fromage</u>	<u>Piperade</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Fromage fondu BIO</u>	<u>Camembert BIO</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé BIO</u>	<u>Fruit frais BIO</u>	<u>Ile flottante crème anglaise</u>	<u>Fromage blanc BIO nature et dosette de sucre</u>

Suggestion de notre diététicienne



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 14 au 18 septembre 2026 (S38)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Melon</u>	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	<u>Paupiette de volaille sauce poivron</u>	<u>Rousties de légumes</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto</u>
	 <u>Gratin de pommes de terre et brocolis au fromage</u>	 <u>Raviolis ratatouille (plat complet)</u>		
Accompagnements	<u>Blé pilaf</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Courgettes provençale</u>	 <u>Purée d'épinards et pommes de terre BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	 <u>Brie pointe BIO</u>	 <u>Saint Paulin BIO</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>
Desserts	 <u>Yaourt fruits mixé fraises BIO</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Beignet fourré</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

 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 21 au 25 septembre 2026 (S39)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Cervelas</u>	<u>Concombres nature</u>	<u>Carotte râpées</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>
Plats Protéiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron</u>	  <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	 <u>Aiguillettes de blé panées</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>
	 <u>Dos de colin MSC sauce cressonnette</u>	 <u>Palet végétarien à l'italienne</u>		
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>	 <u>Ratatouille BIO</u>	 <u>Choux fleurs BIO persillés</u>
Fromage / Laitage	 <u>Camembert BIO</u>	 <u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	 <u>Emmental BIO</u>
Desserts	 <u>Purée de pommes poire BIO</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Fromage blanc aux fruits BIO</u>

Suggestion de notre diététicienne

 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 28 septembre au 2 octobre 2026 (S40)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Salade de blé aux p'tits légumes BIO</u>	 <u>Pâté de campagne nature</u>	 <u>Pizza au fromage</u>
Plats Protéiques	 <u>Tarte au fromage</u>	<u>Pavé de poisson blanc sauce citron</u>	<u>Poulet rôti</u>	 <u>Croustillant fromager</u>
Accompagnements	<u>Brocolis</u>	 <u>Petits pois carottes BIO</u>	 <u>Roulé au fromage</u>	 <u>Jambon blanc HVE</u>
Fromage / Laitage	<u>Vache qui rit</u>	 <u>Fromage frais BIO et dosette de sucre</u>	<u>Edam</u>	 <u>Epinards bio béchamel et pommes de terre BIO</u>
Desserts	 <u>Semoule au lait</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Gâteau aux pommes</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne

 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 5 au 9 octobre 2026 (S41)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade pâtes aux légumes BIO</u>	<u>Concombre vinaigrette</u>	 <u>Tomates BIO nature</u>	<u>Bâtonnet de surimi mayonnaise</u>
Plats Protéiques	  <u>Omelette BIO nature</u>	<u>Lamelle Kebab méditerranéenne</u>  <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Croustillant fromager</u>	 <u>Curry de poisson MSC à l'indienne</u>
Accompagnements	 <u>Ratatouille BIO</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Brocolis</u>
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>	 <u>Emmental BIO</u>	<u>Petit moulé</u>	 <u>Yaourt sucré BIO</u>
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>	<u>Gâteau basque</u>	 <u>Fruit frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



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 12 au 16 octobre 2026 (S42)



	LUNDI	MARDI	Les Iles JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Ceufs mayonnaise</u>	<u>Boulgour au thon</u>	<u>Accras de morue</u> 	<u>Cervelas nature</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet LNA FR basquaise</u>	 <u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomates</u>	  <u>Saucisse sauce rougail HVE</u>	 <u>Pépites de poisson MSC aux 3 céréales</u>
	 <u>Gratin de pommes de terre choux fleurs au fromage</u>		 <u>Saucisse végétale sauce rougail</u>	
Accompagnements	<u>Frites au four</u>	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Riz BIO</u> 	 <u>Ratatouille BIO</u>
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Rondelé Ail et Fines Herbes</u>	 <u>Fromage fondu BIO</u> 	<u>Tomme noire</u>
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Cake mangue coco</u>	<u>Liégeois chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



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

Semaine du 2 au 6 novembre 2026 (S45)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>	 <u>Velouté de légumes variés BIO</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>
Plats Protidiques	 <u>Lasagnes bolognaises VBF</u>	 <u>Nugget's de blé</u>	 <u>Chipolata grillées au jus</u>	 <u>Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise</u>
	 <u>Lasagnes ricotta chèvre épinard</u>		 <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)</u>	
Accompagnements	<u>PLAT COMPLET</u>	 <u>Petits pois BIO</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage / Laitage	 <u>Madeleine BIO</u>	 <u>Petit suisse aux fruits BIO</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	 <u>Yaourt aromatisé BIO</u>	  <u>Fruit frais BIO</u>	 <u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Eclair au chocolat</u>

Suggestion de notre diététicienne



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