AU MENU

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Velouté de potiron		Saucisson ail	Carottes râpées
Plats Protidiques	Nugget's de blé ketchp	Tarte au fromage Jambon blanc HVE		Haché de bœuf sauce poivre Omelette	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Jeunes carottes persillées	Purée de pommes de terre		Haricots beurre	Semoule
Fromage / Laitage	Yaourt sucré BIO	Chanteneige		Madeleine BIO	Edam BIO
Desserts	Flan nappé caramel BIO	Purée de pommes poire BIO		Dessert lacté chocolat	Fruit frais

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Choux fleurs BIO vinaigrette	Rillettes		Coleslaw	Pizza au fromage (chaud)
Plats Protidiques	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Boulettes végétales sauce tomates		Cassoulet (knack/ ail) Saucisses végétales aux haricots blancs	Dos de colin MSC velouté petits légumes Cury de volaille coco
Accompagnements	Riz BIO	Petits pois carottes BIO		PLAT COMPLET	Purée de Patate douce
Fromage / Laitage	Petit beurre biscuit BIO	Mimolette		Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE		Gâteau basque	Purée de pommes banane BIO

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature BIO		Velouté de carottes	Rosette tranché et cornichon
Plats Protidiques	Crêpe au fromage Jambon blanc HVE	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic		Hachis parmentier au potiron Rousties de légumes	Beignet au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles BIO cuisinées	PLAT COMPLET		PLAT COMPLET	Epinards BIO béchamel
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantafrais		Saint Paulin BIO portion	Yaourt sucré BIO
Desserts	Yaourt fruit mixé fraise BIO	Yaourt vanille BIO		Fruit frais HVE	Gâteau au yaourt

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore BIO	Velouté de légumes (chaud)		Velouté de tomates (chaud)	Taboulé BIO
Plats Protidiques	Merguez sauce tomate	Saucisse de Toulouse HVE		Nugget's de blé ketchup	Colin meunière MSC
	Gratin de pommes de terre et brocolis au fromage	Steak de soja provençale			
Accompagnements	Semoule	Frites au four		Poêlée de légumes	Purée de carottes BIO
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Galette St Michel BIO		Emmental BIO	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poire BIO	Yaourt aromatisé BIO		Cake pépites de chocolat	Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

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...)

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes BIO		Velouté de potiron (chaud)	Coleslaw BIO
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Gratin de poisson dieppoise		Palet végétarien montagnard	Colin pané MSC
	Boulette de soja sauce tomate				Jambon blanc HVE
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Petits pois BIO		Choux fleurs nature	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Madeleine BIO	Petit suisse sucré		Edam BIO	Pont l'évèque AOP
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais HVE		Beignet fourré	Arlequin de fruits coupelle

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates (chaud)	Carottes râpées		Pâté en croute et cornichon	Velouté de légumes (chaud) variés BIO
Plats Protidiques	Saucisse knack de porc HVE nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards		Volaille farcie sauce au miel	Curry de poisson MSC à l'indienne
	Saucisse végétale nature			Bouchée forestière	Rôti de porc HVE aux oignons
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	PLAT COMPLET		Potatoes pops	Macaronis
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantadou		Clémentine	Yaourt sucré
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme HVE		Bûche de Noël LOCAL	Fruit frais

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

ConviVio

Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes variés BIO (chaud)	Emincé bicolore BIO		Betteraves HVE	Pâté de campagne nature et cornichon
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse HVE		Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse knack végétale			
Accompagnements	PLAT COMPLET	Lentilles BIO cuisinées		Semoule BIO	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Rondelé Ail et Fines Herbes	Camembert BIO		Bûchette lait mélange	Yaourt aromatisé
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE		Compote pomme abricots HVE	Couronnes des rois

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