








Au MENU



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Entrées		Plats Protidiqes		Accompagnement s		Fromage / Laitage		Desserts	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
<u>Boulgour à la provencale</u>		 		 		 		 	
		<u>Jambon grill sauce charcutiere</u>				<u>Lasagnes de légumes</u>		<u>Gratiné de poisson au fromage</u>	
								<u>Saucisson ail</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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>	<u>Rillettes</u>				<u>Coleslaw</u>	<u>Pizza au fromage</u>
Plats Protidiques	<u>Filet de poulet Vallée d'Auge</u>	<u>Boulettes végétales sauce tomate</u>				<u>Cassoulet knack/ail</u>	<u>Dos de colin velouté petits légumes</u>
Accompagnements	<u>Riz</u>	<u>Petits pois, carottes</u>					<u>Beignets de brocolis</u>
Fromage / Laitage	<u>Galette bretonne</u>	<u>Mimolette</u>				<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Desserts	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fruit frais</u>				<u>Gâteau basque</u>	<u>Compte de pommes banane</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 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Betteraves</u>	  <u>Carottes râpées</u>		<u>Salade de riz tomates maïs poivrons vinaigrette</u>	 <u>Rosette</u>
Plats Protidiques	  <u>Sauté de porc Dijonnaise</u>	 <u>Paupiette de volaille sauce poivron</u>		 <u>Hachis parmentier</u>	 <u>Beignets au calamar sauce ketchup</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pâtes</u>			<u>Pommes de terre quartiers</u>
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Pont l'évêque</u>
Desserts	<u>Yaourt velouté aux fruits</u>	<u>Liégeois vanille</u>		<u>Riz au lait</u>	 <u>Gâteau au yaourt</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 DYVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

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

Au MENU



Semaine du 1er au 5 décembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées		Médailion de surimi aufromage				Salade de lentilles aux dés de volaille		Cervelas	
Rôti de dinde à l'estragon		Saucisse de Toulouse				Chilli sin carne		Tajine de boulettes d'agneau	
Plats Protidiques									
Accompagnements		Frites au four				Riz		Légumes tajine	
Fromage / Laitage		Galette Saint Michel				Emmental		Kiri crème	
Desserts		Yaourt aromatisé				Cake pépites de chocolat		Fruit frais	

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 décembre 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées	<u>Œuf mayonnaise</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>				<u>Macedoine sauce cocktail crevettes et surimi</u>		<u>Pâté de campagne</u>	
Plats Protidiques	<u>Boulettes de veau sauce paprika</u>	<u>Pilon de poulet Chasseur</u>				<u>Palette de porc à la dijonnaise</u>		<u>Tarte au fromage</u>	
Accompagnements	<u>Pommes de terre quartiers</u>	<u>Petits pois</u>				<u>Choux fleurs nature</u>		<u>Pâtes</u>	
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>				<u>Edam</u>		<u>Tomme noire</u>	
Desserts	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Yaourt aux fruits</u>				<u>Beignet fourré</u>		<u>Dessert lacté 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

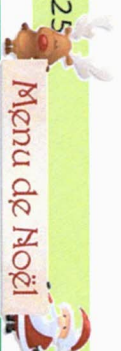
 Plat végétarien

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

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

Au MENU

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



Menu de Noël

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées	<u>Salade Marco Polo</u>	<u>Crevettes bouquet beurre</u>				<u>Roulade de volaille</u>		<u>Salade de riz niçoise</u>	
Plats Protidiques	<u>Saucisses Knack</u>	<u>Nugget's de blé</u>				<u>Aiguillettes de poulet Miel Abricot</u>		<u>Curry de poisson à l'indienne</u>	
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Purée</u>				<u>Potatoes pops</u>		<u>Macaronis</u>	
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>				<u>Clémentine</u>		<u>Bûchette de chèvre</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes</u>				<u>Bûche de Noël</u>		<u>flan nappé caramel</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 5 au 9 janvier 2026

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrées		Pizza au fromage				Salade chef (carottes, tomates, maïs, salade verte)		Pâté de campagne	
Lasagne bolognaises		Saucisse de Toulouse grillée				Couscous boulette de soja		Blanquette de volaille	
Plats Protidiques									
Fromage / Laitage		Tomme noire				Petit suisse sucré		Cantadou	
Madelaine									
Accompagnements		Haricots verts				Semoule		Riz	
Desserts		Mousse chocolat au lait				Compote pomme abricot		Couronne des rois	
Yaourt aromatisé									

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