

AU MENU

Semaine du 1er au 5 septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Melon		 Concombres bulgares		Œufs durs mayonnaise
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	 Colin pané MSC	Poulet rôti	 Jambon grill HVE sauce Dijonnaise	 Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)
Sans viande	 Lasagne de légumes		 Omelette	 Croustillant fromager	
Accompagnements		Haricots verts	Pommes rissolées	 Riz	
Fromage / Laitage		Tomme noire		 Yaourt sucré	
Desserts	Yaourt sucré	 Fruit frais	Gâteau basque	 Gâteau aux courgettes et chocolat	Liégeois vanille

Suggestion de notre diététicienne

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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

Semaine du 8 au 12 septembre  Région
île de France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Salade de pommes de terre, maïs, tomate	Saucisson à l'ail Carottes râpées (sans viande)		Pâté en croute Céleri rémoulade (sans viande)	 Melon
Plats Protidiques	 Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Paupiette de veau sauce charcutière		Jambon blanc HVE froid 	 Dos de colin MSC à la crème de curry
Sans viande	 Nuggets de blé	 Palet végétarien montagnard	Bouchée de la mer	 Omelette	
Accompagnements	 Petits pois	Riz	Haricots verts	Macaronis au fromage	Purée de carottes
Fromage / Laitage			 Emmental		
Desserts	 Yaourt aromatisé	  Fruit frais	Compote de pomme pêche	Ile flottante crème anglaise	 Fromage blanc nature et dosette de sucre

Suggestion de notre diététicienne

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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

Semaine du 15 au 19 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œufs durs mayonnaise	 Tomates et feta		  Concombres, tomates et maïs
Plats Protidiques	 Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage	 Raviolinis ratatouille (plat complet)	 Colin pané MSC	Merguez sauce barbecue	 Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Sans viande				 Rousties de légumes	
Accompagnements			Choux fleurs persillés	Salade de pommes de terre façon piémontaise	Pâtes
Fromage / Laitage	Gouda			 Saint Paulin	
Desserts	 Yaourt mixé fraises	Arlequin de fruits coupelle	 Tarte normande	Beignet fourré	  Fruit frais

Suggestion de notre diététicienne

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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

Semaine du 22 au 26 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Médailillon de surimi mayonnaise				Taboulé
Plats Protidiques	 Dos de colin MSC sauce cressonnette	 Palet végétarien à l'italienne	Escalope de volaille normande	 Aiguillettes de blé panées	 Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé
Sans viande			 Tarte aux légumes		
Accompagnements	Macaronis	Frites au four	 Riz	 Ratatouille	Gratin de choux fleurs
Fromage / Laitage		Gouda	Tomme noire	Petit suisse sucré	
Desserts	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	 Entremets au chocolat	 Fruit frais	 Cake pépites de chocolat

Suggestion de notre diététicienne

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi		
Plats Protidiques	Palette de porc à la diable	 Boulettes végétales sauce tomate	Emincé de volaille tex-mex	 Chili sin carne	 Gratiné de poisson au fromage MSC
Sans viande	 Tarte au fromage		 Bouchée forestière		
Accompagnements	Lentilles cuisinées	Semoule HVE	Coquillettes	Riz	Purée de pommes de terre
Fromage / Laitage	Vache qui rit	 Fromage frais et dosette de sucre		Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	 Semoule au lait	  Fruit frais	 Purée de pomme banane	Dessert lacté vanille	 Gâteau aux pommes

Suggestion de notre diététicienne

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Fournisseurs locaux

 Fruit et/ou légume cru de saison

 Plat végétarien

 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