

AU MENU

Semaine du 1er au 5 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Médaille de surimi mayonnaise	Velouté de légumes		 Taboulé
Plats Protidiques	 Rôti de dinde français à l'estragon	 Saucisse de Toulouse HVE		 	
Sans viande	 Nuggets de blé	 Steak de soja provençal	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Chilli sin carne	Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four	Pâtes	 Riz	 Purée de carottes
Fromage / Laitage	 Camembert	 Yaourt aromatisé		 Emmental	
Desserts	Entremets au chocolat		Cocktail de fruits	 Flan nappé caramel	 Fruits 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 8 au 12 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			 Carottes râpées		 Coleslaw
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika		Paleron de bœuf à l'ancienne		
Sans viande	 Boulettes végétales sauce tomate	Gratin de poisson à diéppoise	 Crêpe au fromage	Palet végétarien montagnard	Tarte au fromage
Accompagne-ments	 Pommes de terre quartiers	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Choux fleurs nature	 Pâtes
Fromage / Laitage	 Fromage blanc sucré	 Vache qui rit		 Edam	
Desserts	Madeleine	  Fruit frais	Compote de pomme banane	Beignet fourré	Arlequin de fruits coupelle

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

Menu du 15 au 19 décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Carottes râpées	Endives au bleu et noix	 Menu de Noël	Œufs durs mayonnaise
Plats Protidiques	Saucisse Knack de porc HVE nature	 Nuggets de blé ketchup	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (Plat complet)	 Aiguillettes de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Miel et abricot	 Curry de poisson MSC à l'indienne
Sans viande	 Saucisse végétale nature			 Bouchée forestière 	
Accompagnements	Pâtes	 Riz		 Potatoes pops	 Purée d'épinards et pommes de terre
Fromage / Laitage	 Gouda	Yaourt aux fruits			
Desserts	 Crème dessert chocolat		  Fruit frais	 Bûche de Noël Clémentine	 Flan nappé caramel

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