

AU MENU

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			Pâté de campagne Macédoine mayonnaise au thon (sans viande)		
Plats Protidiques	 Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)	 Poulet rôti au jus NOUVELLE AGRICULTURE	 Crêpe au fromage	 Gratin de pâtes ratatouille et fromage (plat complet)	 Pavé de poisson blanc MSC à la dieppoise
Sans viande		 Pavé de poisson blanc sauce crustacé			
Accompagne- ments		Frites au four	Poêlée de légumes		Riz
Fromage / Laitage	Rondelé ail et fines herbes	Tomme noire		Petit suisse sucré	 Vache qui rit
Desserts	Ananas au sirop	  Fruit frais	 Yaourt vanille	 Compote de pommes HVE	Eclair au 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 10 au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées				 Carottes râpées nature	
Plats Protidiques	 Nuggets de blé ketchup		Quiche lorraine	 Lasagne de légumes (plat complet)	 Gratiné de poisson au fromage MSC
Sans viande			 Tarte forestière		
Accompagnements	 Lentilles cuisinées		Purée de pomme de terre		 Brocolis
Fromage / Laitage	 Yaourt sucré		Chanteneige	Dessert lacté chocolat	 Edam
Desserts	 Madeleine		 Tarte normande		 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 17 au 21 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Œufs durs mayonnaise	Velouté de légumes		Carottes râpées
Plats Protidiques	 Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	 Boulettes végétales sauce tomate	Haché de veau au poivre	Cassoulet knack/ail (plat complet)	 Dos de colin MSC velouté petits légumes
Sans viande	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto		 Tarte au fromage	 Saucisses végétales aux haricots blancs (plat complet)	
Accompagnements	 Riz	Haricots verts	 Macaronis		Purée de patate douce
Fromage / Laitage	 Yaourt aromatisé			Petit suisse sucré	
Desserts	 Biscuit Petit beurre	  Fruit frais	 Crème dessert chocolat	Gâteau basque	 Purée de pommes banane

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 24 au 28 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Betteraves HVE				 Rosette tranchée Céleri Remoulade (sans viande)
Plats Protidiques	 Sauté de porc HVE à la dijonnaise	 Tortellinis ricotta épinards sauce tomate (plat complet)	 Poulet rôti au jus NOUVELLE AGRICULTURE	 Rousties de légumes	 Beignets au calamar sauce ketchup
Sans viande	 Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette		 Palet végétarien à l'italienne	 Hachis parmentier (plat complet)	
Accompagnements	 Lentilles cuisinées		Purée	Pâtes	 Epinards à la béchamel
Fromage / Laitage	 Yaourt mixé fraises	Cantafras	 Carré Toute Provenance	Petit suisse aux fruits	
Desserts		Ananas au sirop	Ile flottante crème anglaise	  Fruit frais	 Gâteau au yaourt

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