AU MENU

Semaine du 9 au 13 novembre 2026 (S46)

EN novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 11 NOVEMBRE : ARMISTICE	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise	Velouté de potiron		Saucisson ail	Choux rouges pommes et raisin
				Salade de pois chiches	
Plats Protidiques	Nugget's de blé ketchup	Tarte au fromage		Rôti de dinde FR à l'estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles Bio cuisinées	Poêlée de butternuts et panais		Haricots beurre	Semoule
Fromage / Laitage	Yaourt sucré Bio	Chanteneige		Madeleine Bio	Edam Bio
Desserts	Flan nappé caramel	Purée de pommes poires Bio		Dessert lacté chocolat	Chou à la vanille

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

Semaine du 16 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque	Œuf dur et dosette mayonnaise		Velouté de tomates	Pizza au fromage
Plats Protidiques	Filet de poulet Nouvelle agriculture Vallé D'auge	Boulettes végétales sauce tomate		Cassoulet (plat complet) Knack/ saucisson à l'aile Saucisse végétales aux haricots blanc	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz	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		Fruit frais	Purée de pommes bananes Bio

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

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		Velouté de carottes	Rosette tranché Œufs mayonnaise
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE Dijonnaise Crêpe au fromage	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic (plat complet)		Hachis parmentier au potiron (plat complet)	Beignets au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles bio cuisinées	Plat complet		Plat complet	Epinards Bio Béchamel
Fromage / Laitage	Gouda	Cantafrais		Saint Paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Yaourt fruits mixé fraises	Yaourt vanille Bio		Fruits frais	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

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026 (S49)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Velouté de légumes		Œufs mayonnaise	Taboulé Bio
Plats Protidiques	Marengo de volaille	Saucisse de toulouse HVE		Chili con carne	Colin meunière
		Quenelles de volaille financière			
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four		Riz bio	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Camembert	Galette St Michel		Petit suisse sucré	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poires	Yaourt aromatisé		Cake pépites de chocolat	Fruits 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

Semaine du 7 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre au pesto	Salade de blé aux p'tits légumes		Velouté de potiron	Coleslaw
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Pilons de poulet		Palet végétarien montagnard	Colin pané
Accompagnements	Pommes de terre quartiers local	Petit pois		Choux fleurs nature	Pâtes
Fromage / Laitage	Madeleine	Vache qui rit		Edam	Petit suisse aux fruits
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais		Beignet fourré	Dessert lacté vanille

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

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l

Menu de Noël

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Œuf dur mayonnaise		Pâté en croûte	Velouté de légumes
Plats Protidiques	Saucisse knack de porc hve nature Saucisse végétale nature	Lasagnes ricotta chèvre épinards (plat complet)		Volaille farcie sauce au miel	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Plat complet		Potatoes pops	Purée d'épinards et pommes de terre
Fromage / Laitage	Gouda	Cantadou		Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	Compote de pomme HVE		Bûche de noël	Flan nappé caramel

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

Semaine du 4 au 8 janvier 2027 (S01)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes Bio	Emincé bicolore Bio		Betteraves HVE	Carottes râpées nature Bio
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Saucisse de toulouse HVE Saucisse knack végétale		Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements	Plat complet	Lentilles Bio cuisinées		Semoule Bio	Choux fleurs Bio persillés
Fromage / Laitage	Madeleine Bio	Camembert Bio		Petit suisse sucré	Cantafrais
Desserts	Yaourt aromatisé Bio	Fruit frais		Compote pomme abricot HVE	Couronne 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