

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Melon									 Tomates BIO			Œuf dur et dosette mayonnaise		
				 Carottes râpées BIO											
Options															
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)									 Jambon grill HVE sauce Dijonnaise					
													Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate		
															
				 Jambon blanc HVE 											
Options															
Accompagnements	Plat Complet									 Riz BIO					
															
													Haricots verts		
Options															
Fromage / Laitage										 Yaourt sucré BIO			 Edam BIO		
	Madeleine			Petit suisse sucré											
Desserts	Mousse chocolat au lait			 Fruit frais						 Gâteau aux courgettes et chocolat			 Compote de pommes HVE		
															

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Macedoine mayonnaise au thon			 Saucisson ail						 Pâté en croûte			 Melon		
															
Plats Protéiques	 Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE			Paupiette de veau sauce charcutière						 Sauté de volaille, sauce champignons			 Dos de colin MSC à la crème de curry		
															
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 Petits pois BIO			Haricots beurre									Purée de carottes		
															
										Pâtes					
Fromage / Laitage	 Galette St Michel BIO			Mimolette									 Camembert BIO		
										Petit suisse sucré					
Desserts	 Yaourt aromatisé BIO			  Fruit frais BIO						Île flottante crème anglaise					
													 Fruit 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

Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>									 <u>Melon</u>			 <u>Tomates, concombres et maïs BIO</u>		
				Carottes râpées											
Options															
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>									 <u>Rôti de porc HVE froid</u>					
				Paupiette de volaille sauce poivron									  Quiche lorraine		
															
Options	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 <u>Courgettes provençale BIO</u>														
													Salade verte		
Options															
Fromage / Laitage	<u>Gouda</u>									 <u>Saint Paulin BIO</u>			 <u>Fromage frais aux fruits BIO</u>		
				Petit suisse sucré											
Options															
Desserts													  <u>Fruit frais BIO</u>		
	Compote pomme fraise			Arlequin de fruits coupelle											
Options															

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				<u>Concombres nature</u>						<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>					
	Médailon de surimi mayonnaise												Taboulé		
Options															
Plats Protidiques	 <u>Fricassée de volaille NOUVELLE</u>			 <u>Saucisse de Toulouse HVE</u>											
	<u>AGRICULTURE thym citron</u>												Langue de boeuf sauce madère		
															
	 			 			 			 Jambon blanc HVE 			 		
Accompagnements				<u>Frites au four</u>						 <u>Ratatouille BIO</u>			<u>Gratin de choux fleurs</u>		
	Macaronis														
Options															
Fromage / Laitage				 <u>Galette St Michel BIO</u>											
	Petit suisse aux fruits									Carré ligueil			Yaourt sucré		
Desserts				<u>Yaourt aromatisé</u>						 <u>Fruit frais</u>			 <u>Cake pépites de chocolat</u>		
	Crème dessert 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

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025 (S40)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Betteraves HVE</u>														
										 Pâté de campagne nature					
				Carottes râpées									Œufs mayonnaise		
Plats Protéiques	 <u>Palette de porc à la diable</u>			<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>									 <u>Gratin de poisson au fromage MSC</u>		
										Poulet rôti					
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>			 <u>Petits pois carottes BIO</u>						<u>Riz</u>			 <u>Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO</u>		
															
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>			 <u>Fromage frais nature BIO et dosette de sucre</u>						<u>Edam</u>			Petit suisse aux fruits		
Desserts	 <u>Yaourt sucré BIO</u>			  <u>Fruit frais BIO</u>									 <u>Gâteau aux pommes</u>		
										Arlequin de fruits coupelle					

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

Semaine du 6 au 10 octobre (S41)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Salade de pâtes aux légumes BIO</u>														
				Crevettes Bouquet beurre						 Saucisson ail			Bâtonnet de surimi mayonnaise		
Options															
Plats Protéiques										 <u>Roti de porc HVE aux oignons</u>					
	Pilons de poulet basquaise			 Poisson meunière MSC nature									 Tarte aux poireaux		
															
Options	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 <u>Ratatouille BIO</u>									 <u>Semoule HVE</u>					
				Duo de carottes jaunes et oranges									Salade verte		
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Brie pointe BIO</u>									<u>Carré président</u>			 <u>Yaourt sucré BIO</u>		
				Yaourt sucré											
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat BIO</u>			 <u>Compote pomme abricot HVE</u>						<u>Eclair vanille</u>			 <u>Fruit frais</u>		
															

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				<u>Salade verte croustons et fromage</u>											
	Macédoine mayonnaise														
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>														
				Pavé de poisson blanc à la crème									Paupiette de veau forestière		
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	<u>Frites au four</u>														
				Choux fleurs persillés											
													Haricots verts		
Fromage / Laitage	 <u>Gouda BIO</u>									 <u>Saint Paulin BIO</u>			<u>Petit suisse sucré</u>		
				Yaourt sucré											
Desserts	 <u>Compote de pommes HVE</u>			  <u>Fruit frais BIO</u>						 <u>Arlequin de fruits coupelle</u>			 <u>Cake Saveur Fraise</u>		

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

Semaine du 20 au 24 octobre (S43)

Vacances Scolaires

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
Options															
Plats Protidiques															
Accompagnements															
Options															
Fromage / Laitage															
Desserts															

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

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (S44)

Vacances Scolaires



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées															
Options															
Plats Protidiques															
Options															
Accompagnements															
Options															
Fromage / Laitage															
Desserts															

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

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				 Velouté de légumes BIO (chaud)									Taboulé		
	 Salami									Carottes râpées					
Options															
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille			 Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus									 Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise		
										 Chipolata grillées au jus					
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	Petits pois			Frites au four											
										Ratatouille			Riz		
Options															
Fromage / Laitage	 Madeleine BIO												 Vache qui rit BIO		
				Tomme noire						Petit suisse sucré					
Desserts	 Yaourt aromatisé BIO			 						 Compote de pommes HVE			Eclair au chocolat		
				Mousse chocolat au lait											

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