

Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Velouté de légumes (chaud)</u>			<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>						 <u>Emincé bicolore Bio</u>			 <u>Saucisson ail</u>		
Options															
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge</u>			 <u>Crêpe au fromage</u>			 						 <u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>		
Options															
Accompagnements	 <u>Poêlée de légumes BIO</u>			 <u>Tortis HVE</u>						<u>Frites au four</u> 			<u>Butternuts et carottes</u> 		
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Camembert</u>			 <u>Petit suisse sucré</u>						<u>Galette bretonne</u>			 <u>Petit suisse aux fruits</u>		
Options															
Desserts	 <u>Crème dessert vanille</u>			 <u>Fruit frais</u>			 <u>Yaourt sucré</u>			 <u>Gâteau au chocolat</u>					
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

Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)</u>		✓	<u>Betteraves HVE</u>			✓					✓			
										✓					
										AB	Carottes râpées				
													Velouté de légumes (chaud)		
Plats Protéiques	✓ <u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>		✓	<u>Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce</u>			✓			✓ <u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>			<u>Beignets au calamar nature</u>		
	✓			✓			✓			✓			✓		
Accompagnements	AB <u>Petits pois</u>			<u>Beignets de choux fleurs</u>			AB			<u>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</u>			<u>Epinards Béchamel</u>		
	✓														
Fromage / Laitage										AB <u>Brie pointe</u>			AB <u>Vache qui rit</u>		
	Yaourt aromatisé			Petit suisse aux fruits											
Desserts	<u>Liégeois chocolat</u>			AB <u>Compote pomme abricot</u>			AB			AB <u>Fruit frais</u>			<u>Eclair vanille</u>		

Suggestion de notre diététicienne

BIO AB

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 26 au 30 janvier 2026 (S5)

		LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
		Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf		Ad	Enf	
Entrées																
Options																
Plats Protidiqes																
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

Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)



		LA Bretagne														
		LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	AB	Pommes de terre BIO façon piémontaise									AB			🐷		
	✓				Velouté de tomates (chaud)											
	Options										Carottes râpées					
Plats Protéiques	🐷	Boulettes de volaille sauce Stroganoff									🐷			✓		
	✓				🐷			🐷			🐷					
					Dos de colin MSC à la crème de curry									Marengo de volaille		
	🐷				🐷			🐷			🐷			🐷		
Accompagnements	AB	Petits pois carottes						✓			Pommes rissolées			AB		
	🐷															
	Options				Purée											
Fromage / Laitage	AB	Camembert			AB						Petit suisse sucré					
					Yaourt aromatisé									Vache qui rit		
Desserts	AB	Purée de pommes poires						🐷						*		
					Galette St Michel			✓			Crêpe sucrée					
					*											

Suggestion de notre diététicienne

BIO AB

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 9 au 13 février 2026 (S7)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	<u>Coleslaw</u>			<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>						 <u>Betteraves HVE</u>					
													 <u>Pâté de campagne nature</u>		
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>			<u>Normandin de veau sauce forestière</u>						 <u>Gratin Végétarien (plat complet végété)</u>			 <u>Colin meunière MSC</u>		
															
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 <u>Macaronis</u>			<u>Petits pois carottes</u>									 <u>Carottes Bio aux épices</u>		
															
													Pâtes		
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>												 <u>Emmental BIO</u>		
				Petit suisse sucré						Yaourt sucré					
Desserts	 <u>Yaourt sucré</u>			 <u>Compote de pommes HVE</u>						 <u>Gâteau aux pommes</u>			 <u>Yaourt vanille</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 16 au 20 février 2026 (S8)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 <u>Salade de pâtes aux légumes</u>			<u>Velouté de légumes (chaud)</u>						<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>			<u>Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)</u>		
Options															
Plats Protéiques	  <u>Jambon HVE sauce charcutière</u>			<u>Boulettes de bœuf VBF Strogonoff</u>						 <u>Tarte à l'italienne</u>			 <u>Colin pané MSC</u>		
															
															
	 			 			 			 			 		
Accompagnements	 <u>Haricots verts</u>			<u>Blé pilaf</u>						 <u>Pâtes</u>			 <u>Epinards BIO Béchamel</u>		
Options															
Fromage / Laitage	 <u>Fromage du jour (entier)</u>									<u>Petit suisse aux fruits</u>					
													Yaourt sucré		
Desserts	 <u>Crème dessert chocolat</u>			<u>Beignet fourré</u>						 <u>Fruit frais</u>			<u>Compote pomme 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 23 au 27 février 2026 (S9)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

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

Suggestion de notre diététicienneBIO 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 2 au 6 mars 2026 (S10)

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)

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

Suggestion de notre diététicienne

BIO AB

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 9 au 13 mars 2026 (S11)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	 Emincé bicolore			Pizza au fromage (chaud)									Velouté de tomates (chaud)		
										Carottes râpées à l'orange					
Plats Protidiqes	 Poulet rôti à la moutarde						 			 Saucisse Knack de porc HVE nature			 Dos de colin MSC velouté petits légumes		
															
	 			 Jambon blanc HVE 			 			 			 		
Accompagnements	Haricots verts			Printanière de légumes									Duo de carottes et pommes de terre Local 		
															
										Pâtes					
Fromage / Laitage				 Camembert						Sablés des Flandres			 Fromage fondu		
	Yaourt aromatisé														
Desserts				Mousse chocolat au lait						 Yaourt sucré			 Gâteau au yaourt		
	 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