

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



Région
Hauts-de-France

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Velouté de légumes variés</u>		<u>Carottes Râpées</u> 	<u>Saucisson ail</u>
Sans porc					<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>tandoori de volaille nouvelle agriculture</u>	<u>Sauté de porc HVE Dijonnaise</u>	<u>Boulettes de boeuf VBF façon carbonade Flamande</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
Sans porc			<u>Tarte butternut fromage</u>		
Accompagnements	<u>Petits Pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots Verts</u>	<u>Frites au four</u> 	<u>Ratatouille et farfalles</u>
Fromage / Laitage	<u>camembert</u>		<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>dessert lacté vanille</u>	<u>fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Cake chicorée pépites</u>	

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 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées			  Rillettes HVE		
Sans porc			<u>Œuf Mayonnaise</u>		
Plats Protidiques	 <u>Filet de poulet nouvelle agriculture vallée d'auge</u>	 <u>Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Cari de volaille</u>	 <u>Hachis parmentier (plat complet)</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>
Sans porc					
Accompagnements	<u>Flageolets</u>	 <u>Semoule</u>	 <u>Riz</u>	<u>Pas D'accompagnement car PLAT COMPLET</u>	Lentilles cuisinées
Fromage / Laitage	Petit suisse aux fruits	<u>Galette bretonne</u>		 <u>brie pointe</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts	 <u>Fruit frais</u>	 <u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	 <u>Purée de pommes poires</u>	<u>Gâteaux aux pommes</u>

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 Mars au 3 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Crêpe au fromage</u>	Rosette tranché		<u>Carottes râpées BIO</u>
Sans porc					
Plats Protéiques	Croustillant fromager	<u>Jambon grill HVE sauce Dijonnaise</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Filets de poulet nouvelle agriculture sauce thym/citron</u>	Gratiné de poisson au fromage MSC
Sans porc		Pavé de poisson tomates cerise épinards			
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	Choux fleurs persillés	<u>Haricots verts</u>	<u>Pommes noisettes</u>	Purée
Fromage / Laitage	<u>Emmental Bio</u>	<u>Fromage fondu</u>		<u>Pont l'évêque AOP</u>	
Desserts	<u>Fruit Frais</u>	<u>Arlequin de fruits coupelle</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Crumble à la pomme</u>	Fromage blanc sucré

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 6 au 10 Avril 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA Bretagne JEUDI	VENDREDI
Entrées			AB Macédoine mayonnaise		
Sans porc					
Plats Protidiques		 <u>Saucisse de toulouse HVE</u>	 <u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	 <u>Roustie de légumes</u>	 <u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>
Sans porc		 <u>Croustillant fromager</u>			
Accompagnements		 <u>Lentilles cuisinées</u>	Pâtes	 <u>Haricots beurre</u>	 <u>Plat complet</u>
Fromage / Laitage		 <u>Galette St Michel</u>		 <u>Fromage frais nature bio et dosette de sucre</u>	 <u>Vache qui rit</u>
Desserts		 <u>Yaourt aromatisé</u>	 <u>Fromage blanc sucré</u>	 <u>Cake pépite de chocolat</u>	 <u>Fruits frais</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



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 13 au 17 Avril 2026

Vacances scolaires Zone B (semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Œufs mayonnaise		Salami		Carottes râpées
Sans porc			Carottes râpées		
Plats Protidiques	<u>Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex</u>	Paleron de boeuf sauce champignons	Chipolatas nature	Bouchée forestière	Dos de colin MSC sauce Safranée
Sans porc			Tarte thon tomate moutarde		
Accompagnements	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	Purée de carottes	<u>Courgettes provençale et pâtes</u>	Purée	Brocolis
Fromage / Laitage	Yaourt sucré	Boursin		Brie pointe	
Desserts		Liégeois vanille	Gâteau basque	<u>Fruit frais</u>	<u>Donut's</u>

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

Semaine du 20 au 24 Avril 2026

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Taboulé</u>	Carottes râpées	Œufs mayonnaise	<u>Cervelas nature</u>
Sans porc					Œufs mayonnaise
Plats Protéiques	<u>Poulet rôti nouvelle agriculture au jus</u>	Crêpe au fromage	<u>Sauté de bœuf RAV sauce charcutière</u>	Jambon blanc HVE	<u>Dos de colin MSC tomate cerise épinard</u>
Sans porc					
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	Haricots verts	Riz	Pâtes	Purées d'épinards et de pommes de terre bio
Fromage / Laitage	<u>Emmental bio</u>	<u>Fromage fondu</u>			
Desserts	<u>Fruit frais</u>	Crème dessert chocolat	Tarte normande	<u>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</u>	<u>Gâteau au yaourt</u>

Suggestion de notre diététicienne



Contient du porc



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



BIO



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

Semaine du 23 au 27 Février 2026

Vacances Scolaire Zone C (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées				AB Concombre bulgare	
Sans porc					
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)</u>	🌱 Roustie de légumes	🐷 Colombo de porc HVE	✅ Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette	<p>1^{ER} MAI</p>
Sans porc			Nugget's de volaille français		
Accompagnements	<u>Plat complet</u>	AB Haricots verts	Purée de carottes	🏡 Pommes de terre quartiers LOCAL	
Fromage / Laitage	Petit suisse aux fruits	AB Vache qui rit	AB Yaourt aromatisé		
Desserts	AB <u>Compote pomme abricot</u>	AB <u>Crème dessert chocolat bio</u>	Beignet fourré	<u>Eclair au chocolat</u>	

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 4 au 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Coleslaw (carottes râpées, céleri rave, chou blanc émincé, mayonnaise)</u>		<u>Saucisson ail</u>	
Sans porc				Concombres tomates et maïs	
Plats Protidiques	<u>Boulettes de boeuf stroganoff</u>	<u>Saucisse de toulouse HVE</u>	<u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE basquaise</u>	<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Sans porc		<u>Omelette</u>			
Accompagnements	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Lentilles bio cuisinées</u>	<u>Brunoise de légumes à la crème</u>	<u>Ratatouille et Purée de pommes de terre</u>	
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>		<u>Emmental bio</u>		
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>	<u>Gaufre au sucre</u>	<u>Yaourt sucré</u>	



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