

AU

MENU



Semaine du 2 au 6 Février 2026

LA Bretagne		JEUDI		MERCREDI		MARDI		LUNDI	
Entrées									
	<u>Salade de riz aux légumes nuature</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>	<u>Tarte aux légumes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Chou blanc au fromage</u>	<u>Dos de colin MSC à la crème de curry</u>	<u>Pommes de terre BIO façon piémontaise</u>	
	<u>Marengo de volaille</u>	<u>Choux fleurs BIO persillés</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Fruits frais</u>					
Plats Protidiques									
Accompagnements									
Fromage / Laitage									
Desserts									

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'IVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

AU

MENU



Semaine du 9 au 13 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Coleslaw</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>		<u>Betteraves HVE</u>	<u>Velouté de légumes (chaud)</u>
Plats Protéiques	<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>	<u>Normandin de veau sauce forestière</u>		<u>Gratin végétarien (plat complet)</u>	<u>Colin meunière MSC</u>
Accompagnements	<u>Macaronis</u>	<u>Petits pois carottes</u>			<u>riz</u>
Fromage / Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Emmental bio</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>		<u>Gâteaux aux pommes</u>	<u>Yaourt vanille</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

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'IVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 16 au 20 Février 2026

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes	Velouté de légumes (chaud)		Taboulé de choux fleurs	Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats Protidiques	Emincé de volaille oriental	Boulettes de bœuf VBF Stroganoff		Tarte à l'italienne	Colin pané MSC
Accompagnements	Haricots verts	Blé pilaf		Pâtes	Epinards BIO béchamel
Fromage / Laitage	Fromage du jour (entier)	Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	Bûchette de chèvre mélange
Desserts	Crème dessert chocolat	Beignet fourré		Fruit frais	Compote pommes fraise

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