

Au

MENU

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave HVE	Pizza au fromage		Vélotûte de légumes (Chaud)	Carottes râpées nature
Lasagne VBF (Plat complet)	Saucisses knack végétale		Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Fromage / Laitage	Accompagnements	Plats Protidiques	Entrées	
Galette Bretonne				
Yaourt à la Vanille				
Fruit frais				
Desserts				
Fromage / Laitage				
Galette Bretonne				
Yaourt à la Vanille				
Fruit frais				

Suggestion de notre diététicienne.

AB BIO

AB Fournisseurs locaux

***** Fruît et/ou légume cru de saison

Q Plat végétarien

PF Contient du porc

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

P Elaboré dans notre cuisine

P 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 12 au 16 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Terrine de poisson mayonnaise</u>	<u>Oeuf dur et dosette mayonnaise</u>			
		<u>Crêpe au fromage</u>		
			<u>Emincé bicolore BIO</u>	
				<u>Saucisson ail</u>
<u>Desserts</u>	<u>Fromage / Laitage</u>	<u>Plats Protidiques</u>	<u>Entrées</u>	
<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Camembert</u>	<u>Fillet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallé d'auge</u>		
<u>Fruit frais</u>	<u>Poêlée de légumes bio</u>	<u>Crêpe au fromage</u>		
	<u>Tortis HVE</u>		<u>Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue</u>	
	<u>Petit suisse sucré</u>			<u>Gâteau au chocolat</u>
		<u>Frites au four</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce citron</u>	
		<u>Galette bretonne</u>		
	<u>Butternuts et carottes</u>		<u>Edam</u>	
<u>Yogourt sucré</u>	<u>Edam</u>			

Au

Menu

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Plats Protidiques Betteraves HVE	Plats Protidiques Pilons de poulet basquaise	Plats Protidiques Emincé de volaille Nouvelle Agriculture à l'aigre douce	Plats Protidiques Velouté de potiron (chaud)
Accompagnements Petits pois	Accompagnements Beignets de choux fleurs	Accompagnements Petit suisse aux fruits	Accompagnements Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Accompagnements Beignets au calamar nature
Fromage / Laitage Bûchette de chèvre mélange	Desserts Compote pomme abricots	Desserts Liégeois chocolat	Desserts PLAT COMPLET	Desserts Eclair vanille
AB	AB	AB	AB	AB

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, Péche Durable...)

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

AU

MENU

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

LA Chine

JEU

Salade chinoise (carottes, soja, curry)



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...



...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

