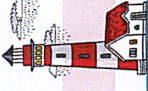


AU

MENU



Semaine du 1er au 5 juin 2026

	LENDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Concombre tomates et maïs		Carottes râpées	Saucisson à l'ail
Plats Protéiques	Sauté de porc HVE au paprika	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus		Rousties de légumes	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Petits pois carottes	Pommes de terre quartiers LOCAL		Haricots verts	Purée de Brocolis
Fromage / Laitage	Galette St Michel	Rondelé		Yaourt sucré	Tomme blanche
Desserts	Yaourt sucré	Ananas frais		Cake au framboises	Compote pomme abricot HVE

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

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

AU

MENU

Semaine du 08 au 12 juin 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Radis beurre</u>		<u>Melon</u>	<u>salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)</u>
Plats Protéiques	<u>Jambon HVE sauce oignon</u>	<u>Aiguillettes de blé panées</u>		<u>Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Forestière</u> 	<u>Colin pané MSC</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Pâtes</u>		<u>Duo de carottes et pommes de terre local</u>	<u>Gratin de choux fleurs</u>
Fromage / Laitage	<u>Emmental BIO</u>	<u>yaourt sucré</u>		<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>galette bretonne</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>		<u>Faiselle et dosette de sucre</u>	<u>Novly vanille</u>

Suggestion de notre diététicienne

- Contient du porc
- BIO
- Fournisseurs locaux
- Elaboré dans notre cuisine
- Fruit et/ou légume cru de saison
- Plât 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 15 au 19 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore (carottes, céleri, fromage blanc, mayonnaise)	Melon		Concombres nature	Tomates nature
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	Jambon blanc HVE froid		Pilon de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	Croustillant fromager
Accompagnements	Haricots beurre HVE provençale	Frites au four		Riz	Purée de carottes
Fromage / Laitage	Carré de l'est	Biscuit Nouba		Emmental bio	Tomme noire
Desserts	Flan nappé caramel	Yaourt sucré		Purée pomme bananes	Yaourt fruit mixé fraise

Suggestion de notre diététicienne.

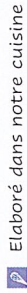
Contient du porc



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'YVETOT (75190) (hors boulangerie locale)

Plat végétarien

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

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENREDI
Entrées	Radis beurre	Tomates et concombre		Melon	saucisson ail
Plats Protidiques	Lasagne de légumes	sauisse de Toulouse HVE		Quiche lorraine	Colombo de poisson
Accompagnements	PLAT COMPLET	Beignets de Brocolis		salade de pommes de terre façon piémontaise	Semoule
Fromage / Laitage	Mimolette	fromage frais nature Bio et dosette de sucre		Edam	Pointe de brie
Desserts	Mousse au chocolat	fruit frais		Brownies	Compote pomme fraise

Suggestion de notre diététicienne

- Contient du porc
- BIO
- Fournisseurs locaux
- Fruit et/ou légume cru de saison
- PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)
- Plat végétarien

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

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

AU

MENU

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026



	LENDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	salade de blé aux p'tits légumes	Betteraves (Stock déjà sur place)		Salade marco Polo (Pâtes, surimi, tomates, maïs, poivrons, mayonnaise)	Tomates cerises
Plats Protéiques	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce aigre douce	Raviolis au bœuf (Stock déjà sur place)		Beignets de calamar nature	Roti de dinde froid
Accompagnements	Haricots verts	Plat complet		Purée d'épinards et pommes de terre Bio	Chips
Fromage / Laitage	Emmental BIO	Camembert		Yaourt sucré	Cantadou
Desserts	Fruit Frais	Compote de pommes HVE (stock déjà sur place)		Cake aux pépites de chocolat	Yaourt fruits mixés pêche Bio

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'WEIOT (76190) (hors boulangerie locale)

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