

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Coleslow (carottes râpées, céleri, rave, chou blanc emincé mayonnaise)</u>		<u>saucisson à l'ail</u>	
Plats Protidiques	<u>Nugget's de blé ketchup</u>	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u>		<u>Poisson meunière MSC nature</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	<u>lentilles Bio cuisinées</u>			<u>VICTOIRE de 1945</u>
Fromage / Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>		<u>Gaufrettes plumetis</u>	
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Yaourt sucré</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

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 11 au 15 mai 2026


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pommes de terre tomates œufs vinaigrette	 <u>carottes râpées</u>			
Plats Protéiques	Crêpes au fromage 	Tajine de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'orange 		<i>Bonne fête de l'Ascension</i>	<i>École fermée</i>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Semoule HVE</u> 			
Fromage / Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme noire</u>			
Desserts	<u>Fruit frais</u> 	<u>Mousse au chocolat au lait</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

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



Semaine du 18 au 22 mai 2026

Normandie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u> Betteraves HVE </u>	<u> Melon </u>		<u> Andouille nature </u>	<u> Taboulé </u>
Plats Protidiques	<u> Paupiette de veau sauce charcutière </u>	<u> Omelette </u>		<u> Escalope de volaille normande </u>	<u> Gratin de poisson au fromage MSC </u>
Accompagnements	<u> Pommes Rissolées </u>	<u> Petit pois </u>		<u> Riz </u>	<u> Purée de carotte </u>
Fromage / Laitage	<u> Bûchette de chèvre mélange </u>	<u> Petit suisse sucré </u>		<u> Camembert </u>	<u> Madeleine </u>
Desserts	<u> Compote de pommes HVE </u>	<u> Fruit frais </u>		<u> Tarte normande </u>	<u> Fruit 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

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

AU

MENU



Semaine du 25 au 29 mai 2026

	LLUNDI	MARDI	MERCKREDI	JEUUDI	VENDREDI	
Entrées				Tomates	Melon	
Plats Protidiques		Œufs mayonnaise		Cheeseburger VBF	Poisson meunière MSC nature	
Accompagnements		Tarte aux légumes			Frites au four	Epinards branche HVE à la crème
Fromage / Laitage		Haricots verts			Emmental BIO	Yaourt sucré
Desserts		Galette St-Michel	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aromatisé aux fruits	Eclair Vanille

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

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