

Semaine du 13 au 17 Navembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur et dosette mayonnaise	Velouté de légumes		<u>Carottes râpées nature</u>	Saucisson ail
Entrées					Entrée sans viande : Chour rouges pommes et raisins
	Boulettes de bœuf sauce du jour	Nugget's de blé ketchup		Escalope de volaille normande	Croustillant fromager
Plats Protidiques	Repas sans viande : Boulettes végétales sauce estragon			Repas sans viande : Gratin de pâtes ratatouille et fromage	
	<u>Pâtes</u>	<u>Frites au four</u>		<u>Purée de Pommes de terre</u>	<u>Haricots verts</u>
ccompagnements					
Fromage	Camembert	<u>Tomme noire</u>		Fromage frais + sucre	Petit suisse aux fruits
Laitage					
Desserts	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel		<u>Cake au citron</u>	Fruit Fruit
gestion Convivio at contenant du porc					

HVE: Haute Valeur Environnementale Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

LUNDI lade de pommes de terre,	MARDI	MERCREDI	jeudi	VENDREDI
lade de pommes de terre,				
thon, tomates	Rillettes		Terrine de poisson mayonnaise	Velouté de légumes
	Entrée sans viande : Carottes râpées nature			
Cordon bleu	Jambon blanc		Saucisse Knack et saucisson ail	Gratiné de poisson au froma
as sans viande : Rousties de légumes	Repas sans viande : Omelette nature et dosette de ketchup		Porks A	
			Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate basilic	
<u>Pâtes</u>	Butternuts et carottes		Choucroute et pommes vapeur	Purée de patate douce
			Repas sans viande : Purée de pommes de terre	
clotte hystograp (hippyts)				
alette bretonne (biscuit)	<u>Edam</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Vache qui rit</u>
Pêche au sirop	Semoule au lait		Brownies	<u>Crème dessert praliné</u>
	Cordon bleu as sans viande : Rousties de légumes Pâtes Alette bretonne (biscuit)	Cordon bleu as sans viande : Rousties de légumes Pâtes Butternuts et carottes Butternuts et carottes Butternuts et carottes Butternuts et carottes	Cordon bleu as sans viande : Rousties de légumes Pâtes Butternuts et carottes Butternuts et carottes Butternuts et carottes	Entrée sans viande : Carottes râpées nature Cordon bleu as sans viande : Rousties de légumes Repas sans viande : Omelette nature et dosette de ketchup Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate basilic Pâtes Butternuts et carottes Choucroute et pommes vapeur Repas sans viande : Purée de pommes de terre Brie pointe

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

bio

Produit bio



Semaine du 27 Novembre au 1 er Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées vinaigrette</u>		<u>Velouté de légumes</u>	<u>Rosette</u>
Entrées					Entrée sans viande : Céleri rémoulade
	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella		Hachis parmentier	Beignets au calamar, ketchu
d a p aut	Repas sans viande : Dos de colin à l'oseille	(plat complet)		(plat complet)	
Plats Protidiques				Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate basilic	
ccompagnements	Blé aux petits légumes			Repas sans viande : Purée de Pommes de terre	Pommes de terre quartiers
7-8					
Fromage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantafrais</u>		Petit suisse aux fruits	<u>Yaourt sucré</u>
Laitage					
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Liégeois vanille</u>		Fruit Fruit	<u>Gâteau au yaourt</u>
ggestion Convivio					

HVE: Haute Valeur Environnementale Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise	Velouté de légumes		Carottes râpées nature	Velouté de légumes
Entrées					
	11				
	<u>Crêpe au fromage</u>	Marengo de volaille		Croustillant fromager	Chipolatas grillées nature
Plats Protidiques		Repas sans viande : Boulettes de soja au jus			Repas sans viande : Omelette nature
That's Productions					natare
	<u>Pâtes</u>	<u>Semoule</u>		<u>Macaronis</u>	Haricots blancs à la tomate
Accompagnements					
Fromage	<u>Camembert</u>	Galette Saint Michel (biscuit)		Petit suisse sucré	Yaourt sucré
Laitage					
	Compote de pommes poires	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Cake pépites de chocolat
Desserts					
Suggestion Convivio (#) Plat contenant du por	c				
	HVE: Haute Valeur Environnement	s menus sont susceptibles d'être modifiés sous tale			
	Viande Française (bœuf, porc, volaille)	Produit local	Produit de sai	son 🔯 Produit végétarien	bio Produit bio

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bouf, pore, volaille)



Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
Salade de pommes de terre au pesto	Velouté de légumes		<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Pâté de campagne</u>
				Entrée sans viande : Coleslaw
Palette de porc à la dijonnaise	Boulettes de veau, sauce paprika		Poulet rôti au jus	<u>Poisson pané</u>
Repas sans viande : Tarte au fromage	Repas sans viande : Boulettes végétales sauce du jour		Repas sans viande : Crêpe au fromage	
<u>Coquillettes</u>	<u>Semoule</u>		<u>Purée de pommes de terre</u>	Pommes de terre en quartier
<u>Madeleine</u>	Boursin		Edam	Fromage frais aux fruits
				Tomme noire
<u>Riz au lait</u>	Fruit de saison		Yaourt vanille	Gâteau aux pommes "Maison
	Palette de porc à la dijonnaise Repas sans viande : Tarte au fromage Coquillettes Madeleine	Salade de pommes de terre au pesto Palette de porc à la dijonnaise Repas sans viande : Tarte au fromage Coquillettes Semoule Madeleine Boursin	Salade de pommes de terre au pesto Palette de porc à la dijonnaise Repas sans viande : Tarte au fromage Coquillettes Semoule Madeleine Boulettes de veau, sauce paprika Repas sans viande : Boulettes végétales sauce du jour Madeleine Boursin	Salade de pommes de terre au pesto Velouté de légumes Betteraves vinaigrette Beulettes de veau, sauce paprika Repas sans viande : Tarte au fromage Repas sans viande : Tarte au végétales sauce du jour Coquillettes Semoule Purée de pommes de terre Madeleine Boursin Edam

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

Produit de saison

Produit végétarien

bio Produit bio

Produit local



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Menu de Noel LUNDI Salade marco polo Carottes râpées nature Mousseron de canard Velouté de carottes Entrée sans viande : Médaillon Entrées de surimi mayonnaise Escalope de volaille panée, Blanquette de poisson aux p'tits Saucisse Knack Filet de dinde, crème d'asperges ketchup <u>légumes</u> Repas sans viande: Œufs durs Repas sans viande : Nugget's de Repas sans viande : Bouchée sauce mornay blé ketchup forestière Plats Protidiques **Haricots verts** Riz nature Potatoes pops Haricots verts Accompagnements Fromage Gouda Cantadou Clémentine Yaourt sucré Laitage Crème dessert chocolat Yaourt aux fruits Bûche de Noël Fruit frais Desserts

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Suggestion Convivio (#) Plat contenant du porc

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

bio Produit bio



Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

			VACANCES		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami</u>	Velouté de légumes		Carottes râpées nature	Pâté de campagne
	Entrée sans viande : Œuf dur et dosette mayonnaise				Entrée sans viande : Œuf dur et dosette mayonnaise
				→	
	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse		Palette de porc à la diable	Nuggets de poisson
Plats Protidiques	(plat complet)	Repas sans viande : Nugget's de blé		Repas sans viande : Couscous boulettes de soja	
	Repas sans viande : Lasagnes ricotta épinards				
		<u>Lentilles</u>		<u>Choux fleurs</u>	Purée de pommes de terre
Accompagnements				Repas sans viande : Semoule	
Fromage	<u>Madeleine</u>	Tomme grise		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Laitage					
Desserts	Ananas au sirop	Mousse chocolat au lait		Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat
inggestion Convivio			8		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local



Produit de saison

Produit végétarien

bio Produit bio