



Semaine du 18 au 22 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Terrine de poisson mayonnaise	<u>Taboulé de boulgour</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Saucisson ail + beurre</u>
					Entrée sans viande : Tomates
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau forestière</u>	<u>Sauté de volaille, sauce champignons</u>		<u>Couscous boulettes de soja</u>	<u>Omelette nature</u>
	Repas sans viande : Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Repas sans viande : Crêpe au fromage			
Accompagnements	<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Petits pois</u>		<u>Semoule</u>	<u>Brocolis</u>
Fromage	<u>Camembert</u>	<u>Fromage frais + sucre</u>		<u>Tomme grise</u>	<u>Petits suisses aux fruits</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Yaourt vanille</u>	<u>Fruit</u>		<u>Beignet fourré</u>	<u>Liégeois vanille</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

Produit bio



Semaine du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Médailillon de surimi mayonnaise</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille normande</u> # # Repas sans viande : Tarte au fromage	<u>Hâché au bœuf sauce poivre</u> # # # Repas sans viande : Steak de soja nature		<u>Gratin de pâtes, ratatouille et fromage</u> (plat complet)	<u>Beignets au calamar</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Frites au four</u>			<u>Purée de pommes de terre</u>
Fromage	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Pointe de Brie</u>	<u>Vache qui rit</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Galettes bretonnes</u>		<u>Fromage blanc aromatisé aux fruits</u>	<u>Crème dessert praliné</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

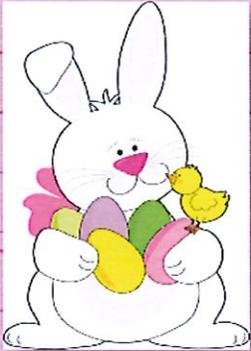
+ Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 01 au 05 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Pamplemousse et dosette de sucre</u>		<u>Carottes râpées à l'orange</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u> Entrée sans viande : Choux fleurs sauce cocktail
Plats Protidiques		<u>Saucisse de Toulouse</u> Repas sans viande : Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage		<u>Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices</u> Repas sans viande : Pizza au fromage	<u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements		<u>Purée de pommes de terre</u>		<u>Pommes noisettes</u>	<u>Ratatouille</u>
Fromage		<u>Cantafrais</u>		<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Desserts		<u>Yaourt mixé aux fraises</u>		<u>Moelleux au chocolat Pâques</u>	<u>Fruit</u>

Suggestion Convivio
(#) Plat contenant du porc

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

 Produit bio



Semaine du 08 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas</u>	<u>Tomates</u>		<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de riz poivrons maïs</u> tomate concombres
	<u>Entrée sans viande : Médaillon de surimi mayonnaise</u>				
Plats Protidiques	<u>Pavé de poisson à l'emmental</u>	<u>Jambon blanc</u> ■ ■ ■ <u>Repas sans viande : Rousties de légumes</u>		<u>Croustillant fromager</u>	<u>Nugget's de blé ketchup</u>
Accompagnements	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>		<u>Haricots beurre</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage Laitage	<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Gouda</u>		<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Fromage fondu</u>
Desserts	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

HVE: Haute Valeur Environnementale

■ ■ ■ Viande Française (bovif, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates concombres et maïs nature</u>		<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>
					Entrée sans viande : Carottes râpées
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille napolitaine</u> 🇫🇷 Repas sans viande : Palet végétarien montagnard	<u>Poisson pané</u>		<u>Bouchée de la mer</u>	<u>Raviolis au fromage sauce tomate</u> (plat complet)
Accompagnements	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Purée de carottes</u>		<u>Salade verte</u>	
Fromage Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit suisse sucré</u>		<u>Pointe de Brie</u>	<u>Tomme blanche</u>
Desserts	<u>Madeleine</u>	<u>Fruit</u>		<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Donut's</u>

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

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

🌱 Produit bio



Semaine du 06 au 10 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis, beurre</u>	<u>Tomates</u>			
Plats Protidiques	<u>Lasagnes bolognaises</u>  Repas sans viande : Lasagne de légumes (plat complet)	<u>Colombo de poisson</u>			
Accompagnements		<u>Riz</u>			
Fromage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u>			
	Laitage				
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruits frais</u>			

Suggestion Convivio

 Plat contenant du porc

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



Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE:

SAINT-AUBIN-CELLOVILLE



Semaine du 13 au 17 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salami + beurre</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Tomates mozzarella</u>	<u>Salade du chef (salade, carottes râpées, tomates, maïs)</u>
	<u>Entrée sans viande : Œuf dur et dosette mayonnaise</u>				
Plats Protidiques	<u>Curry de porc</u>	<u>Boulettes de bœuf, sauce tomate</u>		<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Poisson pané</u>
	<u>Repas sans viande : Crêpe au fromage</u>	<u>Repas sans viande : Tajine de boulettes de soja</u>			
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Légumes de tajine</u>		<u>Carottes aux épices</u>	<u>Pommes de terre quartiers</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme grise</u>		<u>Emmental</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>		<u>Cake miel et amandes</u>	<u>Fruit</u>

Suggestion Convivio

Piat contenant du porc

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

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)