



Semaine du 21 au 24 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Melon</u>		<u>Concombre bulgare</u>	<u>Taboulé de choux fleurs</u>
Plats Protidiques		<u>Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)</u>		<u>Palette de porc à la diable</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
				<u>Repas sans viande : Crêpe au fromage</u>	
Accompagnements				<u>Haricots verts</u>	<u>Pâtes</u>
Fromage		<u>Fromage fondu</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>	<u>Yaourt sucré</u>
	Laitage				
Desserts		<u>Compote de pommes</u>		<u>Fruit frais</u>	<u>Beignet fourré</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 27 au 31 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Taboulé</u>	<u>Tomates</u>
	Entrée sans viande : Salade de haricots verts Niçoise				
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille panée et dosette ketchup</u>	<u>Rousties de légumes</u>		<u>Cordon bleu volaille</u>	<u>Marmite de poisson sauce crustacés</u>
	Repas sans viande : Croustillant fromager			Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnements	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Pâtes</u>		<u>Purée de pommes de terre</u>	<u>Courgettes sautées</u>
Fromage	<u>Camembert</u>	<u>Gouda</u>		<u>Fromage frais nature et dosette de sucre</u>	<u>Kiri crème</u>
	Laifage				
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Pêche au sirop</u>		<u>Compote pomme fraise</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 (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)



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Ceuf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade de pommes de terre tomates œuf sauce tartare</u>		<u>Melon</u>	<u>Pâté de campagne</u>
					Entrée sans viande : Carottes râpées
Plats Protidiques	<u>Palet végétarien montagnard</u>	<u>Wok de volaille</u>		<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</u>	<u>Paupiette de veau à l'estragon</u>
		Repas sans viande : Œufs dur sauce mornay			Repas sans viande : Steak de soja nature
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Frites au four</u>			<u>Riz</u>
Fromage Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>		<u>Brie pointe</u>	<u>Petit suisse aux fruits</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Fruit frais</u>		<u>Donut's</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 (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)



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Carottes râpées</u>		<u>Melon</u>	<u>Salade chef</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon sauce charcutière</u>	<u>Poisson pané</u>		<u>Chipolatas grillées</u>	<u>Croustillant fromager</u>
	Repas sans viande : Rousties de légumes			Repas sans viande : Paëlla végétarienne (plat complet)	
Accompagnements	<u>Semoule</u>	<u>Purée de brocolis</u>		<u>Riz façon paëlla</u>	<u>Haricots verts</u>
Fromage Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Buchette de chèvre mélange</u>	<u>Galette bretonne</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Yaourt aux fruits</u>		<u>Churros au chocolat</u>	<u>Yaourt sucré</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

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Terrine de poisson</u>	<u>Melon</u>		<u>Salade de riz niçoise</u>	<u>Saucisse ail</u>
					Entrée sans viande : Tomates
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille panée et dosette ketchup</u>	<u>Jambon blanc</u>		<u>Normadin de veau sauce forestière</u>	<u>Dos de colin sauce tomate</u>
	Repas sans viande : Tarte au fromage	Repas sans viande : copie de Pizza au fromage		Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate	
Accompagnements	<u>Haricots au beurre</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>		<u>Ratatouille</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit Nouba</u>		<u>Emmental</u>	<u>Tomme noire</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>		<u>Eclair vanille</u>	<u>Liégeois chocolat</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

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates</u>		<u>Betteraves</u>	<u>Concombres et pastèque</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Emincé de volaille à l'aigre douce</u>		<u>Cheeseburger</u>	<u>Colombo de poisson</u>
	<u>Repas sans viande : Rousties de légumes</u>	<u>Repas sans viande : Bouchée forestière</u>			
Accompagnements	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Purée de Pommes de terre</u>		<u>Pommes rissolées</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage	<u>Mimolette</u>	<u>Fromage frais nature et dosette de sucre</u>		<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Laitage					
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Semoule au lait</u>		<u>Brownie</u>	<u>Fromage blanc sucré</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

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)



Semaine du 1er Juillet au 05 Juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Quiche lorraine</u>	<u>Betteraves</u>		<u>Salade marco polo</u>	<u>Melon</u>
	<u>Entrée sans viande : Tomates</u>				
Plats Protidiques	<u>Jambon blanc</u>	<u>Raviolis (plat complet)</u>		<u>Beignets au calamar</u>	<u>Rôti de dinde froid</u>
	<u>Repas sans viande : Boulettes végétales sauce tomate</u>	<u>Repas sans viande : Lasage de légumes (plat complet)</u>			<u>Repas sans viande : Médaillon de surimi mayonnaise</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>			<u>Riz</u>	<u>Chips</u>
Fromage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Camembert</u>		<u>Emmental</u>	<u>Cantadou</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pommes</u>		<u>Cake aux framboises</u>	<u>Madeleines</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