

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 20 au 24 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Melon Bio	Pommes de terre façon piémontaise	Concombre bulgare	Tomates
Plats Protidiques		Emincé de volaille Bio à l'aigre douce	Steak haché VBF sauce Barbecue	Palette de porc à la diable	Hachis crécy végétarien
					(plat complet)
Accompagnements		Petits pois Bio	Pâtes	Haricot vert Bio	
Fromage Laitage		Fromage Fondu Bio	Yaourt aromatisé	Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
Desserts		Compote de pommes Bio	Ananas au sirop	Liégeois chocolat	Beignet fourré

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)

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 27 au 31 Mai 2024


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de haricots verts niçoise	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Carottes râpées nature Bio</u>	<u>Tomates</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille panée Bio et dosette de ketchup</u>	<u>Dos de colin sauce citron</u>	<u>Boulettes d'agneau au curry</u>	<u>Saucisse sauce rougail</u>	<u>Nuggets de blé ketchup</u>
Accompagnements	<u>Choux fleurs nature Bio</u>	<u>Pomme de terre quartier local</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Riz Bio</u>	<u>Farfalles</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert Bio</u>	<u>Galette St Michel Bio</u>	<u>Tomme Noire</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	<u>Fruits frais Bio</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fromage blanc aux fruits Bio</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)

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates concombres et maïs Bio nature</u>	<u>Salami</u>	<u>Melon Bio</u>	<u>Pâté de campagne</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE au jus</u>	<u>Wok de volaille</u>	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromages Bio</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
Accompagnements	<u>poêlée de légumes</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Semoule bio</u>	<u>pas d'accompagnement car plat complet</u>	<u>Epinards Branche HVE à la crème</u>
Fromage Laitage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe Bio</u>	<u>Tomme Blanche</u>
Desserts	<u>Yaourt sucré Bio</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ananas au sirop</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)

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU ESPAGNOL	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates Bio nature</u>	<u>Salade de riz mexicaine</u>		<u>Gaspacho</u> 	<u>Œuf dur Mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>Omelette Bio nature</u>	<u>Haché au bœuf sauce barbecue</u>		<u>Poulet rôti à l'espagnole</u>	<u>Blanquette de la mer sauce safranée</u>
Accompagnements	<u>Petit pois Bio</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Printanière de légumes</u>		<u>Riz façon paëlla</u> 	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage Laitage	<u>Gouda Bio</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Saint paulin Bio</u>		<u>Fromages Frais nature Bio et dosette de sucre</u>	<u>Galette Bretonne</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolats Bio</u>	<u>Compote de pommes Bio</u>	<u>Fruit Frais</u>		<u>Churros au chocolat</u>	<u>Yaourt vanille Bio</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)

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Tomates concombres et maïs Bio nature</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille panée Bio et dosette de ketchup</u>	<u>Pizza au fromage</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Couscous Bio et boulettes de bœuf Bio</u>	<u>Dos de colin sauce tomate</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Gratin de courgettes et pommes de terre</u>	<u>Semoule Bio</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage Laitage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Brie pointe Bio</u>	<u>Emmental Bio</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré Bio</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Compote pomme banane</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 24 au 28 Juin 2024

VACANCES ZONE B (SEMAINE 1)					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Tomates Bio nature</u>	<u>Salade basque</u>	<u>Carottes râpées nature Bio</u>	<u>Concombre et pastèque</u>
Plats Protidiques	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Emincé de volaille Bio à l'aigre douce</u>	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>	<u>Cheeseburger</u>	<u>Columbo de poisson</u>
Accompagnements	<u>Pâtes</u>	<u>Petit pois carottes Bio</u>	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>pommes rissolées</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Fromages frais nature Bio et dosette de sucre</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat bio</u>	<u>Fruit frais Bio</u>	<u>Yaourt sucré bio</u>	<u>Brownie</u>	<u>purée de pomme/poire sans sucre Bio</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 Juillet 2024

MENU STOCK TAMPON

Pique nique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Quiche lorraine</u>	<u>Betteraves</u> 	<u>Ceuf dur Mayonnaise</u>	<u>Concombre bulgare Bio</u>	<u>Tomates cerises</u>
Plats Protidiques	<u>Emincé de volaille Bio sauce Tomate</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>	<u>Quiche aux légumes / emmental</u>	<u>Beignets au calamar nature</u>	<u>Sandwich club</u>
Accompagnements	<u>Blé Bio aux petits légumes</u>	<u>Pas d'accompagnement car plat complet</u> 	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Purée d'épinards et pommes de terre</u>	<u>Chips</u>
Fromage Laitage	<u>Fromages fondu Bio</u>	<u>Camembert</u>	<u>Saint paulin Bio</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	<u>Fruit frais Bio</u>	<u>Compote de pomme HVE</u>	<u>Riz au lait</u>	<u>Cake aux framboises</u>	<u>Madeleine</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