AU MENU

Semaine du 11 au 15 janvier 2027 (S2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes BIO	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade de haricots verts, tomates, maïs	Emincé bicolore BIO	Saucisson ail
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	Crème au fromage	Colombo de porc HVE	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron
Accompagnements	Poêlée de légumes BIO	Tortis	Semoule	Frite au four	Butternuts et carottes
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Emmental BIO	Chanteneige	Mimolette	Edam BIO
Desserts	Crème dessert vanille BIO	Fruit frais	Purée de pommes poires BIO	Yaourt sucré COMMERCE EQUITABLE	Gâteau au chocolat

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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 18 au 22 janvier (S3)

Semaine Vitaminée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)	Pamplemousse et dosette de sucre	Rillettes HVE	Carottes râpées BIO	Jus d'orange briquette
Plats Protidiques	Saucisse knack de porc HVE nature	Fricassée de volaille NOUVELLE AGRICULTURE thym citron	Tajine de poisson MSC	Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Beignet de calamar nature
Accompagnements	Petits pois	Beignes de légumes	Riz BIO	PLAT COMPLET	Epinards béchamel
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé BIO	Mimolette	Fripon	Brie pointe BIO	Vache qui rit BIO
Desserts	Liégeois chocolat COMMERCE EQUITABLE	Compote pomme abricot BIO	Fromage blanc aromatisé aux fruits BIO	Fruit frais BIO	Eclair vanille

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 25 au 29 janvier 2027 (S4)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Céleri BIO rémoulade	Salade de pâtes aux légumes	Betteraves HVE	Rosette tranché
Plats Protidiques	Paupiette de veau sauce charcutière	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon	Chipolatas nature	Lamelle Kebab méditerranéennes	Rousties de légumes
Accompagnements	Haricots beurre	Pâtes BIO	Haricots blancs à la tomate	Pommes rissolées	Poêlée campagnarde
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Fromage fondu BIO	Carré ligueil	Emmental BIO	Galette St Michel
Desserts	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre	Crème dessert vaille BIO	Purée de pommes bananes BIO	Fruit frais	Yaourt sucré BIO

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

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 1er au 05 Février 2027 (S5)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre BIO façon piemontaise	Chou blanc BIO au fromage	Pamplemousse et dosette de sucre	Velouté de légumes BIO	Cervelas nature
Plats Protidiques	Boulettes de volaille sauce Strogonoff	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue	Nem au poulet	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnette
Accompagnements	Petits pois carottes BIO	PLAT COMPLET	Semoule HVE	Riz	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé fruits COMMERCE EQUITABLE	Yaourt sucré BIO	Petit suisse sucré	Vache qui rit
Desserts	Purée de pommes poires BIO	Crêpe sucrée	Entremets au chocolat	Cake citron pavot	Arlequin de fruits coupelle

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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



ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 08vau 12 février 2027 (S6)

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw (carootes râpées, céleri rave, chou blanc émincé, mayonnaise)	Salade de blé aux p'tits légumes	Carottes râpées BIO	Betteraves HVE	Velouté de légumes BIO
Plats Protidiques	Rôti de dinde aux poivrons	Normandin de veau sauce forestière	Pavé de poisson blanc MSC sauce citron	Roulé au fromage	Colin meunière MSC
Accompagnements	Macaronis BIO	Patates douces aux épices	Pommes de terre quartiers LOCAL	Salade verte	Carottes BIO aux épices
Fromage / Laitage	Madeleine	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Brie pointe BIO	Pont l'évèque AOP	Emmental BIO
Desserts	Yaourt sucré COMMERCE EQUITABLE	Beignet fourré	Ananas au sirop	Fruit frais BIO	Yaourt vanille BIO



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

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026 (S51)

Vacances Scolaires Zone C (Semaine 2)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de pâtes aux légumes BIO	Velouté de légumes	Macédoine mayonnaise	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière	Boulettes de bœuf VBF Strogonoff	Poisson blanc MSC basquaise	Tarte à l'Italienne	Poisson pané MSC
Accompagnements	Haricots verts BIO	Blé pilaf	Semoule HVE	Pâtes BIO	Epinards BIO béchamel et pommes de terre BIO
Fromage / Laitage	Fromage du jour BIO	Yaourt sucré BIO	Saint Paulin BIO	Petit suisse aux fruits	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Flan nappé caramel COMMERCE EQUITABLE	Poire au sirop	Fruit frais	Compote pomme fraise

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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 22 au 26 février 2027 (S8)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise	Crêpe au fromage	Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de légumes BIO	Céleri rémoulade
Plats Protidiques	Nugget's de blé	Paupiette de veau à l'estragon	Longe de porc aux pruneaux	Hachis Parmentier BIO	Pavé de poisson blanc MSC Diéppoise
Accompagnements	Ratatouille BIO	Haricots beurre	Choux de Bruxelles et carottes	PLAT COMPLET	Riz BIO
Fromage / Laitage	Petit suisse sucré	Vache qui rit BIO	Gaufrette quadro	Emmental BIO	Mimolette
Desserts	Fruit frais BIO	Arlequin de fruits coupelle	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre	Purée de pommes bananes BIO	Cake aux fruits confits

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 1er au 05 mars 2027 (S9)

Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de potiron	Betteraves HVE	Pâté de campagne	Taboulé BIO	Carottes râpées
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	Tajine de boulettes de soja	Colombo de volaille	Paupiette de porc à la dijonnaise	Marmite de poisson MSC sauce crustacés
Accompagnements	Printanière de légumes	Semoule HVE	Riz BIO	Lentilles BIO cuisinées	Gratin de choux fleurs BIO
Fromage / Laitage	Tomme blanche	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Saint Paulin BIO	Madeleine BIO	Brie pointe
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Fruit frais	Gâteau basque	Yaourt aromatisé fruit COMMERCE EQUITABLE	Eclair au chocolat

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 08 au 12 mars 2027 (S10)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates	Macédoine mayonnaise BIO	Choux rouges pommes et raisins	Carottes râpées	Emincé bicolore
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	Jambon blanc HVE froid	Saucisse de Toulouse HVE	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	PLAT COMPLET	Riz BIO	Macaronis au fromage	Frites au four	Duo de carottes et pommes de terre LOCAL
Fromage / Laitage	Rondelé	Camembert BIO	Saint Paulin BIO	Galette St Michel BIO	Fromage fondu BIO
Desserts	Yaourt fruits mixés fraise BIO	Mousse au chocolat lait COMMERCE EQUITABLE	Ananas au sirop	Yaourt sucré BIO	Gâteau au yaourt

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

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