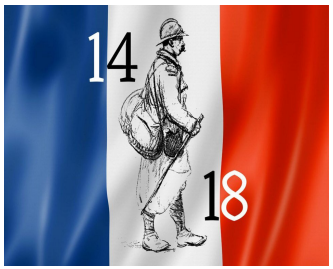
AU MENU

Semaine du 09 au 13 novembre 2026 (S46)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Céleri BIO rémoulade	Velouté de potiron		Saucisson ail	Carottes râpées
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière	Tarte au fromage		Rôti de dinde FR à l'estragon	Gratiné de poisson au fromage MSC
Accompagnements	Lentilles BIO cuisinées	Poêlée de butternuts et panais		Haricots beurre	Brocolis et pommes de terre quartier
Fromage / Laitage	Yaourt sucré BIO	Chanteneige		Madeleine BIO	Edam BIO
Desserts	Flan nappé caramel BIO	Purée de pommes poire BIO		Dessert lacté chocolat	Chou à la 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 14 au 20 novembre 2026 (S47)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Choux fleurs BIO vinaigrette	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade chef (tomates, betteraves râpées, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de tomates	Pizza au fromage
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge	Boulettes végétales sauce tomates	Haché de veau au poivre	Cassoulet (knack/ ail)	Dos de colin MSC velouté petits légumes
Accompagnements	Riz BIO	Petits pois carottes BIO	Macaronis BIO	PLAT COMPLET	Purée de Patate douce
Fromage / Laitage	Petit beurre biscuit BIO	Mimolette	Emmental BIO	Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Vache qui rit
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE	Liégeois chocolat	Gâteau basque	Purée de pommes banane BIO

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 23 au 27 novembre 2026 (S48)

En novembre on croque les légumes de saison !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Carottes râpées nature BIO	Salade pâtes aux légumes BIO	Velouté de carottes	Rosette tranché
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Hachis parmentier au potiron	Beignet au calamar sauce ketchup
Accompagnements	Lentilles BIO cuisinées	PLAT COMPLET	Printanière de légumes	PLAT COMPLET	Epinards BIO béchamel
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Cantafrais	Carré Toute Provenance BIO	Saint Paulin BIO portion	Yaourt sucré BIO
Desserts	Yaourt fruit mixé fraise BIO	Yaourt vanille BIO	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais HVE	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

AU MENU

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026 (S49)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore BIO	Velouté de légumes	Pamplemousse et dosette de sucre	Velouté de tomates	Taboulé BIO
Plats Protidiques	Marengo de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Saucisse de Toulouse HVE	Pavé de poisson MSC à l'emmental	Nugget's de blé ketchup	Colin meunière MSC
Accompagnements	Haricots verts	Frites au four	Pâtes	Riz BIO	Purée de carottes BIO
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Galette St Michel BIO	Tomme noire	Emmental BIO	Kiri crème
Desserts	Purée de pommes poire BIO	Yaourt aromatisé BIO	Crème dessert vanille BIO	Flan nappé caramel BIO	Fruit frais

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 07 au 11 décembre 2026 (S50)

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes BIO	Carottes râpées nature BIO	Velouté de potiron	Coleslaw BIO
Plats Protidiques	Boulettes de veau sauce paprika	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Chasseur	Paleron de bœuf à l'ancienne	Palette de porc à la dijonnaise	Tarte au fromage
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Petits pois BIO	Purée de pommes de terre	Choux fleurs nature	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Madeleine BIO	Vache qui rit BIO	Brie pointe BIO	Edam BIO	Pont l'évèque AOP
Desserts	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Compote de pommes banane	Beignet fourré	Dessert lacté 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 14 au 18 décembre 2026 (S51)

En décembre le fromage est à l'honneur !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de tomates (chaud)	Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade basque	Pâté en croute	Velouté de légumes (chaud) variés BIO
Plats Protidiques	Saucisse knack de porc HVE nature	Pavé de poisson blanc MSC sauce cressonnettes	Normandin au veau sauce barbecue	Volaille farcie sauce au miel	Curry de poisson MSC à l'indienne
Accompagnements	Haricots blancs à la tomate	Riz BIO	Haricots verts BIO	Potatoes pops	Purée d'épinards et pommes de terre BIO
Fromage / Laitage	Gouda BIO	Yaourt sucré BIO	Saint Paulin BIO portion	Clémentine	Bûchette lait mélange
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Compote pomme HVE	Fruit frais HVE	Bûche de Noël LOCAL	Flan nappé caramel 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 21 au 25 décembre 2026 (S52)

Vacances Scolaires

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE	Salade chef (tomates, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de légumes (chaud)	Céleri rémoulade	
Plats Protidiques	Lasagnes de légumes	Chipolatas nature	Tajine de volaille aux fruits secs	Paupiette de veau forestière	
Accompagnements	PLAT COMPLET	Lentilles BIO cuisinées	Purée de patate douce	Petits pois carottes	
Fromage / Laitage	Camembert BIO	Yaourt sucré BIO	Emmental BIO	Yaourt aromatisé BIO	
Desserts	Fromage blanc sucré	Purée de pomme banane BIO	Liégeois chocolat	Cake pépites de chocolats	





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 28 décembre au 01 janvier 2027 (S53)

Vacances Scolaires

En décembre le fromage est à l'honneur !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Cervelas tranché	Salade de quinoa nature	Salade de pois chiches à l'orientale	Pommes de terre façon piémontaise	
Plats Protidiques	Colombo de volaille	Boulettes au bœuf BIO sauce barbecue	Tomates farcies (sans porc)	Gratiné de poisson au fromage MSC	Bonne année !
Accompagnements	Poêlée de légumes	Riz BIO	Pâtes	Purée de brocolis BIO	
Fromage / Laitage	Fromage du jour	Carré Toute Provenance BIO	Petit suisse aux fruits	Camembert BIO	
Desserts	Crème dessert chocolat BIO	Yaourt fruit mixé fraise BIO	Fruit frais	Compote pomme fraise	

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 4 au 8 janvier 2027 (S01)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Velouté de légumes variés BIO	Emincé bicolore BIO	Salade de pâtes et pesto	Betteraves HVE	Carottes râpées nature BIO
Plats Protidiques	Lasagnes bolognaises VBF	Saucisse de Toulouse HVE	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne	Couscous boulettes de soja	Dos de colin MSC à l'américaine
Accompagnements	PLAT COMPLET	Lentilles BIO cuisinées	Haricots verts BIO	Semoule BIO	Choux fleurs BIO persillés
Fromage / Laitage	Madeleine BIO	Camembert BIO	Saint Paulin BIO portion	Bûchette lait mélange	Cantafrais
Desserts	Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais	Novly vanille	Compote pomme abricots HVE	Couronnes des rois

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