

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022 (546)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre, tomates, cornichons, mayonnaise	Salade de riz niçoise Brocolis, crème de curry	Carottes râpées	Potage au potiron (chaud)
Plats Protidiques	Mijoté de volaille à la crème	Crêpe au fromage	Quiche Lorraine (#) "Maison" Boulettes de soja, tomates et basilic	Jambon grill, sauce tomate (#)	Parmentier de poisson (plat complet)
Sans viande	Nuggets de poisson	Crêpe au fromage	Boulettes de soja, tomates et basilic	Omelette	Parmentier de poisson
Accompagnements	Petits pois, carottes	Tortis	Salade verte	Carottes, Pommes quartiers LOCAL	Purée
	Pommes rissolées	Carottes, panais	Haricots beurre	Poêlée de légumes	Ratatouille
Fromage	Camembert	Yaourt sucré	Tome grise	Cantafrais	Emmental
Laitage			Yaourt pulvé		
Desserts	Nappé caramel	Fruit de saison	Entremets vanille "Maison" Biscuit "Palmier"	Compote de pomme, framboise	Gâteau aux pépites de chocolat "Maison"

(#) Plat contenant du porc

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



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU

MENU



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022 (S4)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Potage tomates et légumes</u>	 <u>Salade coleslaw</u>	 <u>Macédoine mayonnaise</u> Salade mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons, maïs)	<u>Salade de carottes, pois chiches, orange</u>	<u>Cervelas (#)</u> Potage poireaux, pommes de terre (chaud)
Plats Protidiques	 <u>Rôti de dinde à l'emmental</u>	 <u>Nuggets de blé, ketchup</u>	 <u>Hâché de veau au paprika</u>	<u>Tajine de volaille aux fruits secs</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
Sans viande	Poisson à l'américaine	Nuggets de blé, ketchup	Tarte au fromage	Tarte aux légumes "Maison"	Gratiné de poisson au fromage
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Semoule aux épices</u>	<u>Chou fleur</u>
	Riz		Poêlée campagnarde	Carottes au cumin	Farfalles
Fromage	<u>Fromage</u>	<u>Gouda</u>	<u>Pyrénées</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Mimolette</u>
Laitage					
Desserts	<u>Flan vanille</u>	 <u>Fruit de saison</u>	 <u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Cake, saveur citron "Maison"</u>	 <u>Mousse au chocolat</u>
			Cocktail de fruits		

(#) Plat contenant du porc

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

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

AU

MENU



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022 (S48)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade du chef *</u>	<u>Potage aux légumes (chaud)</u>
Plats Protidiques	<u>Omelette</u>	<u>Sauté de porc HVE, moutarde à l'ancienne (#)</u>	<u>Langue de bœuf, sauce piquante</u>	<u>Hachis parmentier (plat complet) "Maison"</u>	<u>Beignets de calamar, citron</u>
Sans viande	Omelette	Dos de lieu, Vallée d'Auge	Nuggets de poisson	Steak de fromage	Beignets de calamar, citron
Accompagnements	<u>Petits pois</u>	<u>Haricots blancs</u>	<u>Macaronis</u>	Céleri braisé	<u>Poêlée de butternut, carotte</u>
	Pommes vapeur	Poêlée campagnarde	Gratin de blettes	Purée	Pennes
Fromage	<u>Edam</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Tome noire</u>	<u>Camembert</u>	<u>Fromage</u>
Laitage					
Desserts	<u>Compote de pommes</u>	<u>Galettes bretonnes (biscuits)</u>	<u>Salade de fruits</u>	<u>Ananas frais (à découper sur place)</u>	<u>Gâteau aux pommes "Maison"</u>

*Salade du chef: salade, tomates, maïs, fromage

(#) Plat contenant du porc

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

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

Semaine du 05 au 09 Décembre 2022 (S49)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Carottes rapées</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>	 <u>Mousse de canard</u> <u>Salade indienne*</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Potage aux carottes (chaud)</u>
Plats Protidiques	 <u>Saucisse de Toulouse HVE (#)</u> <u>Saucisse de volaille (pour les sans porc)</u>	 <u>Paupiette de veau Strogonoff</u>	 <u>Rôti de dinde aux marrons</u>	 <u>Couscous végétarien (pois chiches, boulettes végétales)</u>	<u>Filet de poisson meunière</u>
Sans viande	<u>Œufs durs à la crème</u>	<u>Poisson, sauce crustacés</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	<u>Couscous végétarien</u>	<u>Filet de poisson meunière</u>
Accompagnements	<u>Lentilles</u>	<u>Beignets de légumes</u>	 <u>Pommes noisettes</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée de potiron</u>
	<u>Duo de carottes</u>	<u>Coquillettes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Salsifis, carottes</u>	<u>Epinards à la crème</u>
Fromage	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Camembert</u> 	<u>Mimolette</u>	<u>Fondu Président</u>
Laitage					
Desserts	<u>Liégeois vanille</u>	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Roulé au chocolat "Maison"</u>	<u>Gâteau au yaourt "Maison"</u>	<u>Compote de pomme, framboise</u>

*Salade indienne: chou blanc, volaille, raisins secs et curry

(#) Plat contenant du porc

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



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

AU

MENU



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022 (5 50)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Crêpe au fromage (chaud)</u>	<u>Potage au potiron (chaud)</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Mousse de canard</u> Médailon de surimi, mayonnaise	<u>Carotte, céleri mayonnaise</u>
Plats Protidiques	 <u>Boulettes de veau, sauce chasseur</u>	<u>Lasagnes ricotta, épinards (plat complet)</u>	 <u>Pizza au fromage</u>	<u>Jambonnette de volaille farcie, sauce au miel</u>	<u>Poisson pané</u>
Sans viande	Steak de soja	Lasagnes ricotta, épinards	Pizza au fromage	Poisson, sauce au miel	Poisson pané
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	Boulgour	<u>Salade iceberg</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Chou fleur béchamel</u>
	Pommes fondantes	Poireaux à la crème	Lentilles	Poêlée de légumes et châtaignes	Purée
Fromage	<u>Fromage</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gouda</u>	<u>Bûche chocolat</u>	<u>Fromage</u>
Laitage					
Desserts	<u>Nappé caramel</u>	<u>Moelleux fourré fraise (biscuit)</u>	<u>Entremets vanille "Maison"</u>	<u>Clémentine (*1)</u>	 <u>Mousse au chocolat</u>

*Salade deauvillaise: chou blanc, emmental et jambon

(#) Plat contenant du porc

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

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie DUCLOS à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)