

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 06 au 10 Mars 2023 (S10)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage aux légumes (chaud)			Carotte, céleri mayonnaise			Taboulé			Salade du chef*			Saucisson à l'ail (#)		
Options															
Plats Protidiques	Palette de porc à la Diable (#)			Emincé de volaille, crème d'asperges			Sauté de porc HVE, sauce miel soja (#)			Jambon blanc			Merguez, sauce tomate		
Options															
Accompagnements	Pommes rissolées			Haricots verts			Pommes grenailles			Pommes de terre quartiers			Semoule		
Options															
Fromage	Camembert			Edam			Tome grise			Yaourt sucré			Cantadou nature		
Laitage															
Desserts	Fruit de saison			Crème dessert chocolat			Fruit de saison			Gâteau chocolat "Maison" *			Yaourt aromatisé à la vanille		
Options															

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

(#) Plat contenant du porc

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

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produis de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 13 au 17 Mars 2023 (S11)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade de pâtes aux légumes			Potage au potiron (chaud)			Pâté de campagne (#)			Betteraves vinaigrette			Œufs mayonnaise 		
Options															
Plats Protidiques	 Rôti de porc forestière (#)HVE			 Nuggets de blé, ketchup			Hâché de veau à la lyonnaise			Tandoori de volaille			Poisson, sauce pesto		
Options															
Accompagnements	Petits pois			Tortis			Poêlée de légumes			Riz			Purée de pommes de terre, persil, huile d'olive 		
Options															
Fromage	Saint Paulin			 Cœur de Neufchâtel AOP			Pyrénées			Yaourt sucré			Chanteneige		
Laitage															
Desserts	Compote			Nappé caramel			Tarte normande			 Gâteau de Savoie			 Fruit de saison		

*Salade indienne: chou blanc, dés de 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

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

 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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 20 au 24 Mars 2023 (S12)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Potage tomates, légumes (chaud)			Carottes râpées			Carottes râpées			Salade du Soleil (salade, carottes, raisins et pamplemousse)			Cervelas (#)		
Options															
Plats Protidiques	Paupiette de veau, sauce forestière			Tortellinis ricotta, épinards, sauce tomate (plat complet)			Tomate farcie			Mijoté de volaille, thym, citron			Beignets de calamars		
Options															
Accompagnements	Farfalles						Semoule			Riz			Purée de carottes		
Options															
Fromage	Fromage frais+ sucre			Fromage			Yaourt aromatisé			Camembert			Brie		
Laitage															
Desserts	Cookie (biscuit)			Fruit de saison			Entremets praliné "Maison"			Cake à l'orange "Maison"			Dessert chocolat		

(#) Plat contenant du porc

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

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produis de qualité et durable, BIO) et doivent être conservées dans votre choix de menus.

LOI EGALIM

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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 27 au 31 Mars 2023 (S13)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Taboulé			Salade du Chef*			Concombres vinaigrette			Carotte, céleri mayonnaise			Salade basque*		
Options															
Plats Protidiques	Saucisses Knack (#) HVE			Hâché de boeuf, sauce barbecue			Pilon de poulet basquaise			Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)			Poisson meunière		
Options															
Accompagnements	Lentilles			Frites au four			Boulgour						Riz		
Options															
Fromage Laitage	Edam			Fromage			Yaourt aromatisé			Carré de l'Est			Yaourt sucré		
Desserts	Fruit de saison			Compote			Gaufre au sucre			Nappé caramel			Gâteau au yaourt "Maison"		

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

*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) Plat contenant du porc

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

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

Viande Française (boeuf, 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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 03 au 07 Avril 2023 (S14)



	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Crêpe au fromage (chaud)			Salade verte			Médailon de surimi, mayonnaise			Tomates, radis			Saucisson à l'ail (#)		
Options															
Plats Protidiques	 Jambon grill, sauce tomate (#) HVE			 Pizza au fromage			 Bœuf bourguignon			 Boulettes de veau forestière			Poisson blanc, sauce cressonnette		
Options															
Accompagnements	Haricots verts			Farfalles			Purée			Pommes noisettes			Pâtes		
Options															
Fromage Laitage	Camembert			Fromage frais aux fruits			Saint Nectaire AOP			Saint Paulin			Pyrénées		
Desserts	Mousse au chocolat			 Fruit de saison			Yaourt à la vanille			 Brownies			Compote de pommes		

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

*Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs et cornichons

(#) Plat contenant du porc

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

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

 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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 10 au 14 Avril 2023 (S15)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				<u>Betteraves vinaigrette</u>			<u>Tomates vinaigrette</u>			<u>Salade du Chef*</u>			<u>Concombres, tomates et maïs</u>		
Options	Carottes râpées Œufs mayonnaise Tomates (sauf lundi) Potage aux légumes														
Plats Protéiques				<u>Nuggets de blé, ketchup</u>			<u>Mijoté de porc marengo (#)</u>			<u>Rôti de dinde aux poivrons</u>			<u>Parmentier de poisson (plat complet)</u>		
Options															
Accompagnements				<u>Petits pois, carottes</u>			<u>Pâtes</u>			<u>Semoule</u>					
Options				Purée Pâtes Haricots verts											
Fromage				<u>Fromage frais+ sucre</u>			<u>Saint Paulin</u>			<u>Mimolette</u>			<u>Vache qui rit</u>		
Laitage															
Desserts				<u>Madeleine (biscuit)</u>			<u>Entremets chocolat "Maison"</u>			<u>Fruit de saison</u>			<u>Cake aux pépites de chocolat "Maison"</u>		

*Salade du chef: salade, carottes, tomates et maïs

(#) Plat contenant du porc

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

LOI EGALIM

Les composantes permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.



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)

AU MENU

RESTAURANT SCOLAIRE DE :



Semaine du 01 au 05 Mai 2023 (S18)



VACANCES ZONE C (semaine 2)

Menu Végétarien

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées				☀️ Salade coleslaw			☀️ Concombres vinaigrette			☀️ Radis, beurre			☀️ Tomates vinaigrette		
Options															
Plats Protéiques				Cordon bleu			🇫🇷 Rôti de dinde chasseur			🌱 Couscous végétarien (boulettes végétales, légumes)			Marmite de poisson, crème d'asperge		
Options															
Accompagnements				Pâtes			Blé			Semoule			Purée de carottes		
Options															
Fromage				Camembert			Tome grise			Yaourt sucré			Vache qui rit		
Laitage															
Desserts				☀️ Fruit de saison			Gaufre au sucre			Gaufrette Quadro (biscuit)			Yaourt mixé		

*Salade des champs: chou fleur, carottes, petits pois, maïs et cornichons

(#) Plat contenant du porc

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

LOI EGALIM

Les composants permettent de répondre à la Loi Egalim (produits de qualité et durable, BIO) et doivent être conservés dans votre choix de menus.

🇫🇷 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)