

# RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 06 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Potage aux légumes</u>	<u>Carotte, céleri mayonnaise</u> *	<u>Taboulé</u>	* <u>Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
Plats Protidiques	<u>Palette de porc à la Diable</u> ■ ■	<u>Emincé de volaille, crème d'asperges</u>	<u>Sauté de porc HVE, sauce miel soja</u> ■ ■	<u>Ceufs durs florentine (épinards)</u> ☘	<u>Poisson pané</u>
	<u>Galette de soja, ketchup (pour les sans porc)</u>				
Accompagnements	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Carottes braisées</u>	<u>Pommes de terre quartiers</u>	<u>Chou fleur béchamel</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Edam</u>	<u>Tome grise</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou nature</u>
Desserts	* <u>Fruit de saison</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	* <u>Fruit de saison</u>	<u>Gâteau au chocolat "Maison"</u>	<u>Novly vanille</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 13 au 17 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Potage au potiron</u>	<u>Pâté de campagne</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Oeufs mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE forestière</u>	 <u>Nuggets de blé, ketchup</u>	<u>Hâché de veau à la lyonnaise</u>	<u>Tandoori de volaille</u>	<u>Poisson, sauce pesto</u>
	<i>Rôti de volaille forestière (pour les sans porc)</i>				
					
Accompagnements	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Tortis</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de pommes de terre, persil, huile d'olive</u>
Fromage Laitage	<u>Saint Paulin</u>	<u>Cœur de Neufchâtel AOP</u>	<u>Pyrénées</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Chanteneige</u>
Desserts	<u>Compote pomme, framboise</u>	<u>Nappé caramel</u>	<u>Tarte normande</u>	 <u>Gâteau de Savoie</u>	 <u>Fruit de saison</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 20 au 24 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Potage tomates, légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Chou blanc, emmental</u>	<u>Salade de Soleil (salade, carottes, raisins et pamplemousse)</u>	<u>Cervelas</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau, sauce forestière</u>	<u>Tortellinis, épinards, sauce tomate (plat complet)</u>	<u>Tomate farcie</u>	<u>Mijoté de volaille, thym, citron</u>	<u>Beignets de calamars, ketchup</u>
Accompagnements	<u>Farfalles</u>		<u>Semoule</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage Laitage	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Vache Picon</u>	<u>Bûchette lait mélange</u>	<u>Camembert</u>	<u>Brie</u>
Desserts	<u>Cookie (biscuit)</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Entremets praliné "Maison"</u>	<u>Cake à l'orange "Maison"</u>	<u>Novly chocolat</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 27 au 31 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pamlemousse ou Jus d'orange</u>	<u>Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)</u>	<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Carotte, céleri mayonnaise</u>	<u>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisses Knack HVE</u>	<u>Hâché de bœuf, sauce barbecue</u>	<u>Pilon de poulet basquaise</u>	<u>Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)</u>	<u>Poisson meunière</u>
	<i>Chipolatas de volaille (pour les sans porc)</i>				
Accompagnements	<u>Lentilles</u>	<u>Frites au four</u>	<u>Boulgour</u>		<u>Epinards à la crème</u>
Fromage	<u>Edam</u>	<u>Rondelé</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Carré de l'Est</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Laitage					
Desserts	<u>Fruit de saison</u>	<u>Compote pomme, poire</u>	<u>Gaufre au sucre</u>	<u>Nappé caramel</u>	<u>Gâteau au yaourt "Maison"</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 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Médaille de surimi, mayonnaise</u>	<u>Tomates, radis</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon grill, sauce tomate</u>	<u>Pizza au fromage</u>	<u>Bœuf bourguignon</u>	<u>Poulet rôti aux raisins</u>	<u>Poisson blanc, sauce cressonnette</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Farfalles</u>	<u>Carottes braisées</u>	<u>Pommes noisettes</u>	<u>Chou fleur persillé</u>
Fromage	<u>Camembert</u>	<u>Suisse aromatisé</u>	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Pyrénées</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Fruit de saison</u>	<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Brownies</u>	<u>Compote de pommes</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 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Tomates vinaigrette</b>	<b>Salade du chef (salade, carottes, tomates et maïs)</b>	<b>Concombres, tomates et maïs</b>
Plats Protidiques		<b>Nuggets de blé, ketchup</b>	<b>Mijoté de porc marengo</b>	<b>Rôti de dinde aux poivrons</b>	<b>Parmentier de poisson (plat complet)</b>
Accompagnements		<b>Petits pois, carottes</b>	<b>Spaghettis</b>	<b>Semoule</b>	
Fromage		<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Vache qui rit</b>
Laitage					
Desserts		<b>Madeleine (biscuit)</b>	<b>Entremets chocolat "Maison"</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Cake aux pépites de chocolat "Maison"</b>

### 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 17 au 21 Avril 2023

## VACANCES ZONE B (semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Radis, beurre</b>	<b>Salade basque (pommes de terre, tomates et thon)</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Tomates, mozzarella, basilic</b>	<b>Pâté de campagne</b>
Plats Protidiques	<b>Rôti de porc au jus</b>	<b>Paupiette de veau, crème de champignons</b>	<b>Tajine de boulettes d'agneau aux légumes</b>	<b>Omelette, ketchup</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnements	<b>Haricots blancs</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Semoule</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Epinards, pommes de terre quartiers</b>
Fromage Laitage	<b>Brie</b>	<b>Fondu Président</b>	<b>Edam</b>	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
Desserts	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Yaourt pulvé</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Beignet fourré</b>	<b>Fruit de saison</b>

**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 24 au 28 Avril 2023

VACANCES ZONE B (semaine 2) et ZONE C (semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Betteraves vinaigrette</u></b>	<b><u>Salade suisse (salade verte, tomate, fromage)</u></b> *	<b><u>Tomates, maïs</u></b> *	<b><u>Concombres vinaigrette</u></b> *	<b><u>Cervelas</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (plat complet)</u></b>	<b><u>Donuts de filet de poulet, fromage</u></b>	<b><u>Pilon de poulet au paprika</u></b>	<b><u>Chili végétarien aux haricots rouges, égréné de soja</u></b>	<b><u>Poisson blanc, sauce safranée</u></b>
Accompagnements		<b><u>Petits pois, carottes</u></b>	<b><u>Pommes rissolées</u></b>	<b><u>Riz</u></b>	<b><u>Duo de chou fleur, romanesco</u></b>
Fromage Laitage	<b><u>Carré de l'Est</u></b>	<b><u>Compote de pommes</u></b>	<b><u>Pyrénées</u></b>	<b><u>Cœur de Neufchâtel AOP</u></b>	<b><u>Rondelé</u></b>
Desserts	<b><u>Nappé caramel</u></b>	<b><u>Galettes bretonnes (biscuit)</u></b>	<b><u>Gâteau basque</u></b>	<b><u>Flan pâtissier "Maison"</u></b>	<b><u>Fruit de saison</u></b> *

**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 Mai 2023

VACANCES ZONE C (semaine 2)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		☀ <u>Salade coleslaw</u>	☀ <u>Concombres vinaigrette</u>	☀ <u>Radis, beurre</u>	☀ <u>Tomates vinaigrette</u>
Plats Protidiques		<u>Cordon bleu</u>	🇫🇷 <u>Rôti de dinde chasseur</u>	<u>Couscous végétarien (boulettes végétales, légumes)</u>	<u>Marmite de poisson, crème d'asperges</u>
Accompagnements		<u>Pâtes</u>	<u>Blé</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée de carottes</u>
Fromage		<u>Camembert</u>	<u>Tome grise</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>
Laitage					
Desserts		☀ <u>Fruit de saison</u>	<u>Gaufre au sucre</u>	<u>Gaufrette Quadro (biscuit)</u>	<u>Crème dessert chocolat</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