



Semaine du 20 au 24 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		 <u>Melon</u>	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	 <u>Concombre bulgare</u>	 <u>Emincé bicolore</u>
Plats Protidiques		<u>Médaille de volaille chasseur</u>	<u>Steak haché VBF sauce Barbecue</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>	<u>Gratiné de poisson au fromage</u>
					
Accompagnements		<u>Petits pois</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Haricot vert</u>	<u>Riz</u>
Fromage		<u>Cantafrais</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Gouda</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Laitage					
Desserts		<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	<u>Beignet fourré</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



Semaine du 27 au 31 Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Cervelas nature</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade du chef (carottes, tomates, maïs, salade)</u>	<u>Melon</u>
Plats Protidiques	<u>Escalope de volaille à la crème</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Boulettes d'agneau au curry</u>	<u>Saucisse sauce rougail</u>	<u>Marmitte de poisson sauce crustacés</u>
Accompagnements	<u>Choux fleurs</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Riz</u>	<u>Farfalles</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Galette St Michel Bio</u>	<u>Tomme Noire</u>	<u>Suisse sucré</u>	<u>Kiri crème</u>
Desserts	<u>Fruits frais</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mousse au chocolat au lait</u>	<u>Cake pépites de chocolat</u>	<u>Fromage blanc aux fruits</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



Semaine du 03 au 07 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Tomates concombres et maïs</u>	<u>Salade de blé aux p'tits légumes</u>	<u>Melon</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Rôti de porc HVE au jus</u>	<u>Wok de volaille</u>	<u>Moussaka VBF</u>	<u>Gratin de pâtes ratatouille et fromages</u>	<u>Poisson meunière nature</u>
Accompagnements	<u>poêlée de légumes</u>	<u>Frite au four</u>	<u>Semoule bio</u>	<u>pas d'accompagnement car plat complet</u>	<u>Epinards Branche HVE à la crème</u>
Fromage	<u>Madeleine</u>	<u>Boursin</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Tomme Blanche</u>
Laitage					
Desserts	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Ananas au sirop</u>	<u>Donut's</u>	<u>Fruit frais</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



Semaine du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU ESPAGNOL JEUDI	VENDREDI
Entrées	* <u>Radis beurre</u>	* <u>Tomates</u>	<u>Salade de riz mexicaine</u>	<u>Gaspacho</u> 	* <u>Salade du chef (tomates, betteraves, maïs)</u>
Plats Protidiques	<u>Jambon HVE sauce charcutière</u>	<u>Omelette</u>	<u>Haché au bœuf sauce barbecue</u>	<u>Poulet rôti à l'espagnole</u>	<u>Blanquette de la mer sauce safranée</u>
Accompagnements	<u>Petit pois</u>	<u>Purée de brocolis</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Riz façon paëlla</u> 	<u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>
Fromage Laitage	<u>Gouda</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Suisse sucré</u>	<u>Camembert</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolats</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	* <u>Fruit Frais</u>	<u>Churros au chocolat</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



Semaine du 17 au 21 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Pommes de terre façon piémontaise</u>	#* <u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>	* <u>Tomates concombres et maïs</u>	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Cordon bleu de volaille</u>	* <u>Pizza au fromage</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Couscous boulettes de bœuf et merguez</u>	<u>Dos de colin sauce tomate</u>
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Gratin de courgettes et pommes de terre</u>	<u>Semoule</u>	<u>Blé pilaf</u>
Fromage Laitage	<u>Carée de l'est</u>	<u>Biscuit Nouba</u>	<u>Brie pointe</u>	<u>Emmental</u>	<u>Tomme noire</u>
Desserts	<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Eclaire Vanille</u>	* <u>Fruit frais</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



Semaine du 24 au 28 Juin 2024

VACANCES ZONE B (SEMAINE 1)					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Radis beurre</u>	 <u>Tomates</u>	<u>Pâté de campagne cornichons</u>	 <u>Carottes râpées</u>	<u>Œuf dur et dosette mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse de Toulouse</u>	<u>Escalope de volaille à l'aigre douce</u>	<u>Paupiette de veau sauce barbecue</u>	<u>Cheeseburger</u>	 <u>Crêpe au fromage</u>
Accompagnements	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Petit pois carottes</u>	<u>Ratatouille</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Carottes aux épices</u>
Fromage Laitage	<u>Mimolette</u>	<u>Suisse sucré</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Edam</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Mousse au chocolat au lait</u>	 <u>Fruit frais</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brownie</u>	<u>Compote pomme fraise</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)



Semaine du 01 au 05 Juillet 2024

MENU STOCK TAMPON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Quiche lorraine</u>	<u>Betteraves</u> 	# <u>Emincé bicolore</u>	# <u>Concombre bulgare</u>	# <u>Melon HVE</u>
Plats Protidiques	<u>Emincé de volaille à l'oriental</u>	<u>Raviolis au bœuf</u>	<u>Curry de porc</u>	<u>Beignets au calamar</u>	<u>Rôti de dinde froid</u>
Accompagnements	<u>Blé aux petits légumes</u>	<u>Pas d'accompagnement car plat complet</u> 	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Purée d'épinards</u>	<u>Chips</u>
Fromage Laitage	<u>Rondelé</u>	<u>Camembert</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Cantadou</u>
Desserts	# <u>Fruit frais</u>	<u>Compote de pomme HVE</u>	<u>Riz au lait</u>	<u>Cake aux framboises</u>	<u>Yaourt velouté aux fruits</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