



Semaine du 09 au 03 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Potage poireaux, pommes de terre</u>	<u>Salade de pommes de terre, tomates, et œuf</u>	<u>Salade indienne (chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry)</u> *	* <u>Carotte, céleri rémoulade</u>	<u>Potage au potiron</u>
			* *		
Plats Protidiques	<u>Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (plat complet)</u>	<u>Pilon de poulet au paprika</u>	<u>Tajine de boulettes d'agneau</u>	<u>Gratin de pâtes, ratatouille (plat complet)</u>	<u>Nuggets de poisson</u>
	<u>Saucisse de volaille aux lentilles (plat complet)</u>				
Accompagnements		<u>Haricots beurre</u>	<u>Riz</u>		<u>Carottes, pommes de terre quartiers</u>
Fromage Laitage	<u>Emmental</u>	<u>Suisse aromatisé</u>	<u>Saint Nectaire</u>	<u>Gouda</u>	<u>Pyrénées</u>
Desserts	<u>Mousse au chocolat</u>	* <u>Fruit de saison</u>	<u>Cocktail de fruits</u>	<u>Eclair au chocolat</u>	<u>Nappé caramel</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 16 au 20 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Pamplemousse</b>	<b>Œufs mayonnaise</b>	<b>Salade basque (pommes de terre. tomates et thon)</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Potage tomates, légumes</b>
Plats Protidiques	<b>Chipolatas HVE, sauce forestière</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Rôti de porc HVE</b>	<b>Parmentier de poisson "Maison" (plat complet)</b>
Accompagnements	<b>Farfalles</b>	<b>Haricots verts à la provençale</b>	<b>Jeunes carottes</b>	<b>Haricots blancs</b>	
Fromage Laitage	<b>Cantafrais</b>	<b>Edam</b>	<b>Cœur de Neufchâtel AOP</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Brie</b>
Desserts	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Compote pomme, poire</b>	<b>Entremets chocolat "Maison"</b>	<b>Gâteau au yaourt "Maison"</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 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Betteraves vinaigrette</u></b>	<b><u>Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)</u></b>	<b><u>Carottes râpées</u></b>	<b><u>Potage aux légumes</u></b>	<b><u>Saucisson à l'ail</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Lasagnes ricotta, épinards (plat complet)</u></b>	<b><u>Sauté de bœuf VBF Stroganoff</u></b>	<b><u>Saucisses Knack HVE</u></b>	<b><u>Poulet, sauce mexicaine</u></b>	<b><u>Beignets de calamars, ketchup</u></b>
		ou Raviolis au bœuf VBF			
Accompagnements		<b><u>Petits pois, carottes</u></b>	<b><u>Purée Saint Germain</u></b>	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Chou fleur persillé</u></b>
Fromage	<b><u>Camembert</u></b>	<b><u>Yaourt sucré</u></b>	<b><u>Tome noire</u></b>	<b><u>Gouda</u></b>	<b><u>Mimolette</u></b>
	Laitage				
Desserts	<b><u>Compote pomme, banane</u></b>	<b><u>Sablés des Flandres (biscuits)</u></b>	<b><u>Riz au lait "Maison"</u></b>	<b><u>Fruit de saison</u></b>	<b><u>Gâteau aux pommes "Maison"</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

# RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>Marché aux Fromages / Chandeleur</b>	
Entrées	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Taboulé</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Potage aux carottes</b>	<b>Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)</b>
Plats Protidiques	<b>Paupiette de veau charcutière</b>	<b>Escalope de volaille, Vallée d'Auge</b> 	<b>Gratin de pommes de terre aux dés de jambon (plat complet)</b>	<b>Croustillant fromager</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnements	<b>Coquillettes</b>	<b>Carottes rondelles</b>		<b>Haricots verts</b>	<b>Purée de potiron</b>
Fromage	<b>Yaourt de la Ferme Muris</b>	<b>Edam</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Cœur de Neufchâtel AOP</b>	<b>Vache qui rit</b>
Laitage					
Desserts	<b>Fruit de saison</b>	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Crêpe sucrée</b>	<b>Dany chocolat</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 06 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Betteraves vinaigrette</u></b>	<b><u>Potage au potiron</u></b>	<b><u>Bâtonnets de surimi, mavoronnaise</u></b>	#* <b><u>Carottes râpées</u></b>	<b><u>Pâté de campagne</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Sauté de porc HVE marengo</u></b>	<b><u>Cordon bleu</u></b>	<b><u>Quiche Lorraine "Maison"</u></b>	<b><u>Couscous végétales ( boulettes végétales, légumes)</u></b>	<b><u>Poisson meunière</u></b>
Accompagnements	<b><u>Frites au four</u></b>	<b><u>Petits pois, carottes</u></b>	<b><u>Salade verte</u></b>	<b><u>Semoule</u></b>	<b><u>Epinards béchamel</u></b>
Fromage Laitage	<b><u>Fromage blanc sucré</u></b>	<b><u>Saint Paulin</u></b>	<b><u>Pyrénées</u></b>	<b><u>Camembert</u></b>	<b><u>Fondu Président</u></b>
Desserts	<b><u>Palmier (biscuit)</u></b>	#* <b><u>Fruit de saison</u></b>	<b><u>Ananas au sirop</u></b>	<b><u>Nappé caramel</u></b>	<b><u>Cake pépites de chocolat "Maison"</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 13 au 17 Février 2023

VACANCES ZONE B (semaine 1)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <u>Salade coleslaw</u>	<u>Salade de quinoa</u>	<u>Salade César (salade, tomates, fromage, volaille et croûtons)</u> 	<u>Potage aux légumes</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse de Toulouse HVE</u> 	<u>Hâché de veau à la lyonnaise</u>	<u>Sauté de porc Madras HVE</u>	<u>Rôti de dinde à l'emmental</u>	 <u>Nuggets de blé, ketchup</u>
	<u>Saucisse de volaille</u>				
Accompagnements	<u>Serpentinis</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Haricots blancs</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Purée de patates douces</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Cantadou</u>	 <u>Cœur de Neufchâtel AOP</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Emmental</u>
Desserts	 <u>Fruit de saison</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Entremets chocolat "Maison"</u>	<u>Cake, saveur orange "Maison"</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



Semaine du 20 au 24 Février 2023

## VACANCES ZONE B (semaine 2) + ZONE C (semaine 1)

	LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Potage poireaux, pommes de terre</u>	<u>Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)</u>	<u>Médailon de surimi, mavonnaise</u>	#* <u>Salade coleslaw</u>	<u>Friand au fromage</u>
		* 			
Plats Protidiques	<u>Jambon grill HVE, sauce tomate</u>	<u>Blanquette de volaille à l'ancienne</u>	# <u>Chipolatas grillées HVE</u>	# <u>Tarte au fromage</u>	<u>Poisson, tomates cerises et épinards</u>
Accompagnements	<u>Brocolis, pommes de terre quartiers</u>	<u>Riz</u>	<u>Lentilles</u>	<u>Poêlée de légumes</u>	<u>Epinards à la crème</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Tome blanche</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Yaourt pulpé</u>	<u>Gouda</u>
Desserts	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>	<u>Salade de fruits</u>	<u>Palet breton (biscuit)</u>	<u>Entremets vanille "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



Semaine du 27 Février au 03 Mars 2023

VACANCES ZONE C (semaine 2)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Betteraves vinaigrette</u></b>	<b><u>Potage tomates, légumes</u></b>	✳️ <b><u>Pamplemousse</u></b>	✳️ <b><u>Carottes râpées</u></b>	<b><u>Salade de blé au surimi</u></b>
Plats Protidiques	🇫🇷 <b><u>Lasagnes (plat complet)</u></b>	🇫🇷 <b><u>Rôti de dinde, marinade à l'échalote</u></b>	<b><u>Potée aux lentilles (plat complet)</u></b>	<b><u>Tarte à l'italienne "Maison"</u></b>	<b><u>Nuggets de poisson</u></b>
			<b><u>Potée (saucisse de volaille) aux lentilles (plat complet)</u></b>	🌱	
Accompagnements		<b><u>Petits pois, carottes</u></b>		<b><u>Macaronis</u></b>	<b><u>Purée de brocolis</u></b>
Fromage Laitage	<b><u>Vache qui rit</u></b>	<b><u>Pyrénées</u></b>	<b><u>Saint Nectaire</u></b>	<b><u>Suisse sucré</u></b>	<b><u>Mimolette</u></b>
Desserts	<b><u>Liégeois chocolat</u></b>	✳️ <b><u>Ananas frais</u></b>	<b><u>Gâteau basque</u></b>	<b><u>Cake saveur citron "Maison"</u></b>	<b><u>Compote pomme, poire</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**



V viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio