

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

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

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

RESTAURANT SCOLAIRE DE:



Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023

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

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

VACANCES ZONE B (semaine 1)



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

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