



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Œuf dur mayonnaise</u>	<u>Salade de haricots verts, tomate, maïs</u>	<u>Emincé bicolore (carotte, céleri mayonnaise)</u> *	<u>Saucisson ail</u>
Plats Protidiques	<u>Poulet rôti Nouvelle Agriculture au jus</u> #	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Colombo de porc</u> #	<u>Steak hâché de bœuf VBF sauce barbecue</u> #	<u>Pavé de poisson MSC sauce citron</u>
Accompagnements	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Tortis</u>	<u>Semoule</u>	<u>Frites</u>	<u>Epinards</u>
Fromage Laitage	<u>Camembert</u>	<u>Suisse sucré</u>	<u>Chanteneige</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Edam</u>
Desserts	<u>Dessert lacté vanille</u>	<u>Fruit frais</u> *	<u>Compote de poire</u>	<u>Galette bretonne</u>	<u>Gâteau au 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



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Basque (pommes de terre, tomates, thon)	Betteraves HVE	Rillettes	Velouté de carottes	Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade)
Plats Protidiques	Saucisses Knack HVE	Emincé de volaille à l'aigre douce	Tajine de poisson	Gratin de pâtes, ratatouille et fromage	Beignets au calamar
Accompagnements	Petits pois	Beignets de choux fleurs	Riz	(plat complet)	Duo de carottes jaunes et oranges
Fromage Laitage	Bûchette de chèvre mélange	Mimolette	Fripon	Pointe de brie	Vache qui rit
Desserts	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Ananas frais	Eclair vanille

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 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de tomates</u>	 <u>Céleri rémoulade</u>	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	 <u>Salade chinoise(carottes, soja)</u>	<u>Rosette</u>
Plats Protidiques	<u>Paupiette de veau, sauce charcutière</u>	 <u>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème</u>	<u>Chipolatas</u>	 <u>Nems au poulet</u>	 <u>Rousties de légumes</u>
					
Accompagnements	<u>Haricots beurre</u>	<u>Farfalles</u>	<u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Riz</u>	<u>Poêlée campagnarde</u>
					
Fromage	<u>Gouda</u>	<u>Cantafrais</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Emmental</u>	<u>Yaourt sucré</u>
Laitage					
Desserts	<u>Fromage blanc au sucre</u>	<u>Liégeois vanille</u>	<u>Compote de pomme banane</u>	<u>Cake citron Pavot</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

RESTAURANT SCOLAIRE DE: Amblainville



Semaine du 03 au 07 Février 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU AFRICAIN JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise	Chou blanc au fromage	Pamplemousse et dosette de sucre	Velouté de carottes	Cervelas
Plats Protidiques	Sauté de porc HVE Dijonnaise	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Tajine de boulettes d'agneau miel abricots	Poulet kedjenou	Dos de colin MSC sauce tomate
Accompagnements	Petits pois, carottes	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Semoule	Purée de patate douce	Choux fleurs persillés
Fromage Laitage	Camembert	Yaourt aromatisé	Tome noire	Suisse sucré	Kiri
Desserts	Compote de poire	Crêpe sucrée	Entremets chocolat	Cake mangue chocolat	Fruit frais

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 10 au 14 Février 2025



VACANCES Zone B					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Salade de blé aux p'tits légumes	Carottes râpées	Betteraves HVE	Velouté de tomates
Plats Protidiques	Rôti de dinde aux poivrons	Normandin de veau, sauce forestière	Chipolatas, sauce barbecue 	Palet végétarien montagnard 	Colin meunière MSC
Accompagnements	Macaronis	Petits pois	Pommes rissolées	Purée de pommes de terre	Duo de carottes jaunes et oranges
Fromage Laitage	Yaourt sucré	Boursin	Brie	Pont l'Evêque AOP	Emmental
Desserts	Madeleine	Beignet fourré	Ananas au sirop	Fruit frais	Dessert lacté vanille

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 Février 2025

VACANCES ZONE B ETC					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Salade de pâtes aux légumes</u>	<u>Velouté de légumes</u>	<u>Macédoine mayonnaise</u>	<u>Euf dur et dosette mayonnaise</u>	<u>Salade chef (tomates, betteraves râpées, mais, fromages et salade verte)</u>
Plats Protidiques	<u>Imbon HVE sauce charcutière</u>	<u>Boulettes de bœuf Stroganoff</u>	<u>Poisson blanc MSC basquaise</u>	<u>Tarte à l'italienne</u>	<u>Beignets au calamar</u>
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Blé pilaf</u>	<u>Semoule</u>	<u>Pâtes</u>	<u>Epinards Béchamel</u>
Fromage Laitage	<u>Carré ligueil</u>	<u>Cantadou</u>	<u>Saint Paulin</u>	<u>Fromage blanc sucré</u>	<u>Bûchette de chèvre mélange</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Compote de pommes HVE</u>	<u>Poire au sirop</u>	<u>Sablé des Flandres</u>	<u>Gaufre au sucre</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 Février au 28 Février 2025

VACANCES ZONE C					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise	Crêpe au fromage	Salade chef(tomates, maïs, fromage et salade verte)	Velouté de légumes	Céleri rémoulade
Plats Protidiques	Nugget's de blé	Paupiette de veau à l'éstragon	Longue de porc aux pruneaux	Hachis parmentier	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise
Accompagnements	Ratatouille	Haricots verts	Choux de Buxelles et carottes	Pas d'accompagnement car plat complet	Riz
Fromage Laitage	Petit suisse sucré	Fromage du jour	Fromage blanc sucré	Emmental	Mimolette
Desserts	Fruit frais	Arlequin de fruits coupelle	Gaufrette quadro	Liégeois chocolat	Cake aux fruits confits

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 Mars au 07 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Velouté de potiron</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Pâté de campagne nature</u>	<u>Betterave HVE</u>	<u>Carottes râpées</u>
Plats Protidiques	<u>Saucisse Knack de porc HVE nature</u>	<u>Bœuf bourguignon</u>	<u>Colombo de volaille</u>	<u>Tajine de Boulettes de soja</u> 	<u>Marmitte de poisson MSC sauce crustacés</u>
Accompagnements	<u>Lentilles cuisinées</u>	<u>Carottes nature</u>	<u>Riz</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
Fromage Laitage	<u>Tomme blanche</u>	<u>Carré ligueil</u>	<u>Saint paulin</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Brie pointe</u>
Desserts	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Fruits frais</u>	<u>Gâteau basque</u>	<u>Madeleine</u>	<u>Eclair au 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

				VENDREDI
Entrées	Emincé bicolore	Quiche lorraine	Choux rouges, pommes et raisins	Salade du chef (salade, tomates, maïs et fromage)
Plats Protidiques	Lasagnes de légumes (plat complet)	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	Jambon blanc HVE froid	Sauté de porc à l'estragon
				Dos de colin MSC, velouté petits légumes
Accompagnements		Printanière de légumes	Macaronis au fromage	Haricots blancs à la tomate
				Duo de carottes et pommes de terre LOCAL
Fromage Laitage	Rondelé	Tomme noire	Saint paulin	Yaourt sucré
				Cantadou
Desserts	Yaourt velouté aux fruits	Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop	Sablés des Flandres
				Gâteau au yaourt

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