

Semaine du 12 au 16 janvier 2026 (S3)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Velouté de carottes (chaud)			Œuf dur et dosette mayonnaise			Salade de haricots verts, Tomate, Maïs			Coleslaw			Saucisson ail		
	Terrine de poisson mayonnaise			Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette			Salade de blé aux p'tits légumes			Salade de riz niçoise (riz, haricots verts, tomates, œufs, olives, thon)			Choux rouges pommes et raisins		
				Carottes râpées			Carottes râpées	41		Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
Options	Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge			Crêpe au fromage			Colombo de porc HVE		37	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue			Pavé de poisson blanc MSC sauce citron		
	Jambon HVE Napolitaine			Marmite de poisson MSC sauce crustacés			Tarte forestière			Cordon bleu de volaille			Merguez sauce tomate		
	Rousties de légumes			Crêpe au fromage			Tarte forestière	4		Palet végétarien à l'italienne			Omelette		
	Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Accompagnements	Printanière de légumes			Tortis			Semoule			Frites au four			Butternut et carottes		
	Haricots blancs à la tomate			Ratatouille			Salade verte			Frites fraîches			Pommes de terre quartiers LOCAL		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
	Purée			Purée			Purée	35		Purée			Purée		
Options	Pâtes			Pâtes			Pâtes		Pâtes			Pâtes			
Fromage / Laitage	Camembert			Petit suisse sucré			Chanteneige			Galette bretonne			Edam		
	Yaourt aromatisé			Emmental BIO			Yaourt aromatisé			Mimolette			Petit suisse aux fruits		
Desserts	Dessert lacté vanille			Fruit frais			Compote de poire			Yaourt sucré			Gâteau au chocolat		
	Arlequin de fruits coupelle			Crème dessert caramel			Gâteau basque		41	Fruit frais			Liégeois vanille		
PAINS								41							

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO Fournisseurs locaux Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

Contient du porc Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 19 au 23 janvier 2026 (S4)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)			Betteraves HVE			Rillettes HVE			Velouté de potiron (chaud)			Carottes HVE râpées nature		
	Brocolis crème de curry			Salade marco polo (tortis, tomates, surimi, poivron, maïs, mayonnaise)			Chou blanc au fromage			Médailon de surimi MSC mayonnaise			Crêpes aux champignons (chaud)		
				Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
Options	Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		
Plats Pratiques	Saucisse Knack de porc HVE nature			Emincé de volaille NOUVELLE AGRICULTURE à l'aigre douce			Tajine de poisson MSC		42	Gratin de pâtes ratatouille et fromage			Beignets au calamar nature		
	Pilons de poulet basquaise			Croustillant fromager			Bouchées à la reine			Langue de boeuf sauce piquante			Rôti de porc HVE au miel		
	Tarte au fromage			Croustillant fromager			Bouchée forestière			Gratin de pâtes ratatouille et fromage			Nugget's de blé		
	Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Accompagnements	Petits pois			Beignets de choux fleurs			Riz		42	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Epinards Béchamel		
	Semoule			Poêlée méridionale			Salade verte			Printanière de légumes			Lentilles cuisinées		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
Options	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes		
Fromage / Laitage	Bûchette de chèvre mélange			Mimolette			Fripon		42	Brie pointe			Vache qui rit		
	Yaourt aromatisé			Petit suisse aux fruits			Yaourt sucré			Petit suisse sucré			Yaourt aromatisé		
Desserts	Liégeois chocolat			Compote pomme abricot HVE			Fromage blanc aromatisé aux fruits			Ananas frais			Eclair vanille		
	Pêche au sirop			Semoule au lait			Fruit frais		42	Yaourt aux fruits			Flan nappé caramel		
pains									42						

**Suggestion de notre diététicienne**
BIO 
Fournisseurs locaux 
Fruit et/ou légume cru de saison 
Plat végétarien

Contient du porc 
Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) 
Elaboré dans notre cuisine 
PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 26 au 30 janvier 2026 (S5)

		LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
		Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	<b>Velouté de tomates (chaud)</b>			<b>Céleri rémoulade</b>		<b>Salade de pâtes aux légumes</b>		<b>Salade chinoise (carottes, soja, curry)</b>		<b>Rosette tranché</b>	
	Salade de lentilles et légumes vinaigrette			Boullgour petits pois mais vinaigrette		Brocolis crème de curry		Crevettes Bouquet mayonnaise dosette		Salade de blé au thon	
Options				Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées	
	Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise	
	Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	42	Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	
Plats Pratiques	<b>Paupiette de veau sauce charcutière</b>			<b>Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon</b>		<b>Chipolatas nature</b>	38	<b>Nems au poulet</b>		<b>Rousties de légumes</b>	
	Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râné			Cassolette de moules et poireaux à la crème		Tarte thon tomate moutarde		Nems aux légumes		Gratiné de poisson au fromage MSC	
	Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râné			Omelette		Tarte aux poireaux	4	Nems aux légumes		Rousties de légumes	
	Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE	
Accompagnements	<b>Haricots beurre</b>			<b>Farfalles</b>		<b>Haricots blancs à la tomate</b>	42	<b>Riz</b>		<b>Poêlée campagnarde</b>	
	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Fondue de poireaux nature		Salade verte		Légumes tajine		Purée de Brocolis	
	Haricots verts			Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	Purée			Purée		Purée		Purée		Purée	
Fromage / Laitage	<b>Gouda</b>			<b>Cantafrais</b>		<b>Carré ligueil</b>		<b>Emmental BIO</b>		<b>Yaourt sucré</b>	
	Yaourt sucré			Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé		Petit suisse aux fruits		Saint paulin	
Desserts	<b>Fromage blanc sucré</b>			<b>Liégeois vanille</b>		<b>Compote de pommes banane</b>	42	<b>Cake citron Pavot</b>		<b>Fruit frais</b>	
	Fruit frais			Ananas au sirop		Gaufrettes plumetis chocolat		Yaourt velouté aux fruits		Novly chocolat	
PAINS											
						42					

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO Fournisseurs locaux Fruit et/ou légume cru de saison Plat végétarien

Contient du porc Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...) Elaboré dans notre cuisine PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 2 au 6 février 2026 (S6)



		LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
		Ad	Enf	Ad	Ad	Enf	Ad	Ad	Enf	Ad	Ad	Enf	Ad	Ad	Enf	
Entrées		<b>Pommes de terre façon piémontaise</b>			<b>Chou blanc au fromage</b>			<b>Pamplemousse et dosette de sucre</b>			<b>Velouté de carottes (chaud)</b>			<b>Cervelas nature</b>		
		Médailon de surimi MSC mayonnaise			Velouté de tomates (chaud)			Friand au fromage (chaud)			Taboulé de choux fleurs			Salade riz aux légumes nature		
	Options	Œufs mayonnaise			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Œufs mayonnaise		
	Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			
Plats Pratiques		<b>Boulettes de volaille sauce Stroganoff</b>			<b>Portellinis ricotta épinards sauce tomate</b>			<b>Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue</b>			<b>Saucisse HVE grillée</b>			<b>Dos de colin MSC sauce tomate</b>		
		Sauté de porc HVE Dijonnaise			Dos de colin MSC à la crème de curry			Nugget's de blé ketchup			Tarte aux légumes			Marengo de volaille		
		Crêpe au fromage			Portellinis ricotta épinards sauce tomate			Nugget's de blé ketchup			Tarte aux légumes			Steak de soja provençale		
		Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Accompagnements		<b>Petits pois carottes</b>			<b>PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET</b>			<b>Semoule HVE</b>			<b>Pommes rissolées</b>			<b>Choux fleurs persillés</b>		
		Pommes de terre quartiers LOCAL			Brocolis			Poêlée de légumes			Salade verte			Pâtes		
		Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts						Haricots verts		
	Options	Purée			Purée			Purée			Purée			Purée		
	Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			
Fromage / Laitage		<b>Camembert</b>			<b>Yaourt aromatisé</b>			<b>Tomme noire</b>			<b>Petit suisse sucré</b>			<b>Vache qui rit</b>		
		Petit suisse aux fruits			Gouda			Yaourt sucré			Bûchette de chèvre mélange			Yaourt sucré		
Desserts		<b>Compote de poire</b>			<b>Galette St Michel</b>			<b>Entremets au chocolat</b>			<b>Crêpe sucrée</b>			<b>Fruit frais</b>		
		Crème dessert vanille			Fruit frais			Compote de pommes HVE			Dessert lacté vanille			Fromage blanc aromatisé aux fruits		
PAINS																
								44								

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

# AU MENU



Etablissement: ...Association "Les Petites Canailles".....

Semaine du 9 au 13 février 2026 (S7)

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Coleslaw		Salade de blé aux p'tits légumes		Carottes râpées		Betteraves HVE		Velouté de tomates (chaud)	
	Salade de pommes de terre au pesto		Choux fleurs ciboulette		Salami		Macédoine sauce cocktail crevettes et surimi		Pâté de campagne nature	
			Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées	
	Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise	
Options	Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	
Plats Protidiques	Rôti de dinde aux poivrons		Normandin de veau sauce forestière		Chipolata HVE au jus		Gratin Végétarien (plat complet végé)		Colin meunière MSC	
	Carbonara de légumes et champignons		Curry de poisson MSC à l'indienne		Paleron de boeuf à l'ancienne		Palette de porc à la diable		Blanquette de volaille	
	Carbonara de légumes et champignons		Bouchée forestière		Steak de soja provençale		Gratin Végétarien (plat complet végé)		Omelette	
	Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE	
Accompagnements	Macaronis		Petits pois carottes		Patates douces aux épices		Purée de pommes de terre		Duo de carottes jaunes et oranges	
	Légumes tajine		Semoule HVE		Poêlée campagnarde		Haricots beurre		Riz	
	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Options	Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes	
Fromage / Laitage	Madeleine		Boursin		Brie pointe		Pont l'évêque AOP		Emmental BIO	
	Gouda		Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé		Yaourt sucré		Petit suisse aux fruits	
Desserts	Yaourt sucré		Compote de pommes HVE		Ananas au sirop		Gâteau aux pommes		Dessert lacté vanille	
	Riz au lait		Flan nappé caramel		Semoule au lait		Fruit frais		Cocktail de fruits	
PAINS							44			

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 16 au 20 février 2026 (S8)

## Vacances Scolaires Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	Ad	Enf	MARDI	Ad	Enf	MERCREDI	Ad	Enf	JEUDI	Ad	Enf	VENDREDI	Ad	Enf
Entrées	Salade de pâtes aux légumes			Velouté de légumes (chaud)			Macédoine mayonnaise			Œuf dur et dosette mayonnaise			Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)		
	Céleri rémoulade			Cervelas nature			Endives au bleu et noix			Taboulé de choux fleurs			Crevettes Bouquet beurre		
				Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées			Carottes râpées		
	Options	Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise			Œufs mayonnaise		
	Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			Velouté de légumes (chaud)			
Plats Protidiques	Jambon HVE sauce charcutière			Boulettes de bœuf VBF Stroganoff			Poisson blanc MSC basquaise	42		Tarte à l'italienne			Colin pané MSC		
	Emincé de volaille oriental			Rôti de Porc HVE sauce Normande			Raviolis aux légumes sauce tomate			Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon			Parmentier de boudin noir		
	Rousties de légumes			Boulettes végétales stroganoff			Raviolis aux légumes sauce tomate			Tarte à l'italienne			Oeufs durs Florentine		
	Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE			Jambon blanc HVE		
Accompagnements	Haricots verts			Blé pilaf			Semoule HVE			Pâtes			Epinards Béchamel		
	Lentilles cuisinées			Brocolis			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET			Petits pois carottes			PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		
	Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts			Haricots verts		
	Options	Purée		Purée			Purée	42		Purée			Purée		
	Pâtes		Pâtes			Pâtes			Pâtes			Pâtes			
Fromage / Laitage	Fromage du jour (entier)			Cantadou			Saint paulin	42		Petit suisse aux fruits			Bûchette de chèvre mélange		
	Petit suisse sucré			Yaourt sucré			Yaourt aromatisé			Camembert			Yaourt sucré		
Desserts	Crème dessert chocolat			Beignet fourré			Poire au sirop			Fruit frais			Compote pomme fraise		
	Fruit frais			Yaourt aux fruits			Gâteau basque	42		Fromage blanc sucré			Novly chocolat		
PAINS							42								

**Suggestion de notre diététicienne**

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement

Semaine du 23 au 27 février 2026 (S9)

## Vacances Scolaires Zone B (Semaine 2) + Zone C (Semaine 1)

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf	Ad	Enf
Entrées	Pommes de terre façon piémontaise		Crêpe au fromage (chaud)		Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)		Velouté de légumes (chaud)		Céleri rémoulade	
	Betteraves HVE		Macédoine mayonnaise		Rillettes		Friand au fromage (chaud)		Salade de pâtes aux légumes	
			Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées		Carottes râpées	
	Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise		Œufs mayonnaise	
Options	Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)		Velouté de légumes (chaud)	
Plats Protidiques	Nugget's de blé		Paupiette de veau à l'estragon		Longe de porc aux pruneaux		Hachis parmentier (Plat complet)		Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise	
	Curry de volaille coco		Cassolette de moules et poireaux à la crème		Boulettes végétales sauce tomate		Chipolatas nature		Tarte au fromage	
	Nugget's de blé		Croustillant Maraicher		Boulettes végétales sauce tomate		Hachis Parmentier végétarien		Tarte au fromage	
	Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE		Jambon blanc HVE	
Accompagnements	Ratatouille		Haricots beurre HVE		Choux de Bruxelles et carottes		PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET		Riz	
	Pâtes		Pommes de terre quartiers LOCAL		Boullgour		Poêlée campagnarde		Epinards béchamel et pommes de terre	
	Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts		Haricots verts	
	Purée		Purée		Purée		Purée		Purée	
Options	Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes		Pâtes	
Fromage / Laitage	Petit suisse sucré		Vache qui rit		Gaufrette quadro		Emmental BIO		Mimolette	
	Carré de l'est		Yaourt sucré		Camembert		Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé	
Desserts	Fruit frais		Arlequin de fruits coupelle		Fromage blanc sucré		Liégeois chocolat		Cake aux fruits confits	
	Dessert lacté vanille		Entremets au chocolat		Muffin pépites		Compote de pommes banane		Fruit frais	
PAINS	40		40		40		40		40	

Suggestion de notre diététicienne

BIO

Fournisseurs locaux

Fruit et/ou légume cru de saison

Plat végétarien

Contient du porc

Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)

Elaboré dans notre cuisine

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement



## NOMETABLISSEMENT

"Association "Les Petites  
Canailles "

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 12/01/2026				MARDI 13/01/2026				MERCREDI 14/01/2026				JEUDI 15/01/2026				VENDREDI 16/01/2026			
Goûter																				
Divers	Biscuit fourré vanille				Pain au lait				Biscuit Palmito 16.6 gr PL			41	Brioche tranchée				Moelleux fraise 30 gr			
Divers	Petit suisse sucré				Fruit goûter				Yaourt nature s/sucre			41	Pâte à tartiner 20gr Goûter				Compote de pommes HVE			
Divers	Jus de raisin goûters				Lait chocolat goûters				Jus Multifruit			41	Jus de pomme goûters				Lait litre goûters			



## NOMETABILISSEMENT

"Association Les Petites  
Canailles"

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

Goûter	LUNDI 19/01/2026				MARDI 20/01/2026				MERCREDI 21/01/2026				JEUDI 22/01/2026				VENDREDI 23/01/2026			
Divers	Madeleine				Moelleux nature 40 gr				Pain au lait			42	Biscuit fourré vanille				Moelleux abricot 30 gr			
Divers	Petit suisse sucré				Fruit goûter				Barre de chocolat 10gr goûters X 2			42	Yaourt nature s/sucre				Compote de pommes HVE			
Divers	Sirop de fraise				Lait chocolat goûters				Jus de raisin goûters			42	Jus Multifruit				Lait litre goûters			



## NOMETABLISSEMENT

"Association Les Petites  
Canailles"

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 26/01/2026				MARDI 27/01/2026				MERCREDI 28/01/2026				JEUDI 29/01/2026				VENDREDI 30/01/2026							
<b>Goûter</b>																								
Divers	Pain au lait				Biscuit fourré vanille				Gaufrettes plumetis				42				Galette bretonne				Moelleux chocolat			
Divers	Confiture coupelle 30gr Goûter				Yaourt nature s/sucre				Fruit goûter				42				Fromage blanc sucré				Petit suisse sucré			
Divers	Lait chocolat goûters				Jus de raisin goûters				Lait litre goûters				42				Sirop de Grenadine				Jus de pomme goûters			



## NOMETABLISSEMENT

"Association Les Petites  
Canailles"

GOUTERS  
Associatn "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 02/02/2026				MARDI 03/02/2026				MERCREDI 04/02/2026				JEUDI 05/02/2026				VENDREDI 06/02/2026			
Goûter																				
Divers	Gaufre nature				Barre bretonne				Brioche tranchée				Moelleux abricot 30 gr				Gaufrette quadro			
Divers	Fruit goûter				Petit suisse sucré				Chocolat au lait 20gr (tablette 100gr pour 5)				Fromage blanc sucré				Yaourt nature s/sucre			
Divers	Lait chocolat goûters				Jus de pomme goûters				Lait litre goûters				Compote de pommes HVE				Jus Multifruit			



## NOMETABLISSEMENT

"Association Les Petites  
Canailles"

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 09/02/2026				MARDI 10/02/2026				MERCREDI 11/02/2026				JEUDI 12/02/2026				VENDREDI 13/02/2026			
<b>Goûter</b>																				
Divers	Biscuit fourré fraise				Pain au lait				Biscuit Palmito 16.6 gr PL			40	Brioche tranchée				Moelleux fraise 30 gr			
Divers	Petit suisse sucré				Fruit goûter				Yaourt nature s/sucre			40	Pâte à tartiner 20gr Goûter				Compote de pommes HVE			
Divers	Jus de raisin goûters				Lait chocolat goûters				Jus Multifruit			40	Jus de pomme goûters				Lait litre goûters			



## NOMETABLISSEMENT

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 16/02/2026				MARDI 17/02/2026				MERCREDI 18/02/2026				JEUDI 19/02/2026				VENDREDI 20/02/2026			
<b>Goûter</b>																				
<b>Divers</b>	Madeleine				Moelleux nature 40 gr				Pain au lait			42	Biscuit fourré vanille				Moelleux abricot 30 gr			
<b>Divers</b>	Petit suisse sucré				Ananas frais				Barre de chocolat 10gr goûters X 2			42	Yaourt nature s/sucre				Compote de pommes HVE			
<b>Divers</b>	Sirop de fraise				Lait chocolat goûters				Jus de raisin goûters			42	Jus Multifruit				Lait litre goûters			



## NOMETABLISSEMENT

GOUTERS  
Association "Les Petites  
Canailles"

	LUNDI 23/02/2026				MARDI 24/02/2026				MERCREDI 25/02/2026				JEUDI 26/02/2026				VENDREDI 27/02/2026			
<b>Goûter</b>																				
Divers	Pain au lait			40	Biscuit fourré vanille			40	Gaufrettes plumetis			40	Galette bretonne				Moelleux chocolat			40
Divers	Confiture coupelle 30gr Goûter			40	Yaourt nature s/sucre			40	Fruit goûter			40	Fromage blanc sucré				Petit suisse sucré			40
Divers	Lait chocolat goûters			40	Jus de raisin goûters			40	Lait litre goûters			40	Sirop de Grenadine				Jus Multifruit			40