





# MENUS VIARMES



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS VIARMES



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Petis pois </p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Batonnets mozzarella</p>	<p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p>S/V : Feuilleté de poisson</p>	<p>Croque monsieur* salade composée (PC)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière</p>	<p>Omelette </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt à boire </p> <p>Petit moulé</p> <p>S/V : Terrine de légumes</p>






Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Purée</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pomme</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Œuf dur </p> <p>Curry de lentilles (PC) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> 	<p>Bœuf à la tomate et aubergines (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au bleu </p> <p>Banane </p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil









S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Couscous au poisson</p>	<p>Potage andalou (gaspacho)</p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> 	<p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau marbré au chocolat</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS VIARMES



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Grignotine de porc au miel*</p> <p>Macaroni</p> <p>Liégeois café</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Pastèque </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p> <p>Pâtisserie</p>		<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau/ riz (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

**Tomate antiboise:** thon, poivrons  
**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage  
**Salade landaise:** salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais  
**Salade Far West:** haricots rouge, mais, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc