



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Omelette 	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Gratin de légumes	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Yaourt aromatisé 	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Cantal 		Tomme blanche
	S/V: Poisson pané	Compote de pommes 		Gélifié vanille
		S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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:

Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson		 Endives aux poires		Taboulé 
  Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym* 	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Yaourt aux fruits mixés 	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison  	
S/V : Pané fromagé	S/P: Rôti de dinde Poisson en sauce	S/V : Omelette au fromage		

 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Endives au bleu		Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 		Coquillettes
	Yaourt à la vanille		Carré de l'Est	Vache qui rit 
Compote de pommes framboises 	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison 	
		S/P: Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P: Choucroute sans porc S/V : Choucroute au poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 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 :

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



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous 	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts
	Fromage ovale		Fruit de saison 	Crêpe au chocolat 
S/P: Terrine de poisson / Rôti de dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 	S/P/ Sauté de poulet sauce asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		S/P: Crêpe au fromage : Crêpe au fromage / Poisson en sauce S/V

-  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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/P: Pâté au volaille :Salade fantaisie S/V</p>	<p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau basque</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:

Salade de fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres
Sauce chasseur: Oignons et champignons

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



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Sardine à la tomate	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>	Boulettes d'agneau au curry	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*	
Poulet rôti			Tomate farcie végétarienne	Pavé de hoki au citron vert	
Beignets de brocolis			Semoule	Riz	Epinards à la crème
Yaourt sucré			Maroilles	Fromage frais aromatisé	Compote pommes abricots
			Tarte au flan	Gâteau au chocolat	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage Friand au fromage	

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/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise		Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Carré de l'est	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boullghour à la tomate	Rôstis aux légumes
Fruit de saison	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	

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



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Carottes râpées 	Salami* 		Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Merguez grillées 	Steak haché et ketchup 	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Chou-fleur et brocolis	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Saint-Nectaire 	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés 
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
		S/P: Roulade de volaille Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage

 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:**

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



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P: Terrine de poisson S/V: Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Salade de cœur d'artichauts</p> <p>Bœuf aux olives </p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</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:

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Carottes rapées 	Sauté de bœuf à l'ancienne 	Œuf dur mayonnaise	Brandade de poissons (PC) 
Fromage blanc sucré 	Boulettes de volaille façon Kefta	Courgettes et pommes de terre	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Camembert 
Eclair au chocolat	Coquillettes	Vache qui rit 	Ratatouille et pommes de terre	Compote de pommes
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits 	Coulommiers	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	Crème dessert vanille 	
			S/P: Tarte au fromage : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	

 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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Filet de colin frais (Pêche française) </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC)  </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p> </p> <p>LE PRINTEMPS</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Feuilleté de fromage	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Crêpinette au jus*	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille 	Yaourt aromatisé 	Chaurice 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
S/V : Poisson en sauce	Fruit de saison	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P: Paupiette de dinde Poisson meunière	S/V: Nuggets de poisson	

 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC) 	Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées 	Oeuf dur mayonnaise
Saint Moret	Steak haché  sauce cheddar 	Rôti de bœuf 	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Fruit de saison	Pommes noisette	Petit-pois 	Buchette	Haricots beurre
	Mousse au chocolat	Rondelé ail et fines herbes		Banane 
	S/V : Poisson gratiné au fromage	Crème dessert popcorn 		
		S/P: Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

 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:

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

S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre 	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque  	
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Livarot 	Carré de l'Est	Saint-Nectaire		Yaourt sucré 
	Fruit de saison 	Fruit de saison	Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/P: Salade pomme de terre : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson S/V	S/P: Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage		S/V : Terrine de légumes

 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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sauté de poulet sauce italienne	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Riz	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Edam	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Penne
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage	

 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
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage			
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière 	Cheeseburger	Colin meunière et citron 
	Haricots verts 	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P: Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	

-  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:

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