



MENUS VIARMES



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé			
Pizza au fromage	Omelette	Escalope de poulet au jus		
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		
Rondelé nature		Yaourt aromatisé		
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		
		S/V: Poisson mariné		



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 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage			
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		
Coulommiers		Yaourt sucré		
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Madeleine		
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		



INFORMATIONS:

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

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



MENUS VIARMES



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison 	Tarte au fromage Cordon bleu Petits pois Liégeois vanille S/V : Poisson pané	Concombres à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Fromage blanc sucré Tarte au flan chocolat S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE DES ROIS	Saucisson à l'ail* Filet de colin meunière Beignets de chou-fleur Tomme blanche Fruit de saison S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise

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/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 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois				
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Emincé de poulet sauce basquaise 	Concombres vinaigrette 	Filet de hoki citronné
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois 	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Boursin	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat 	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/V : Falafel en sauce		



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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



MENUS VIARMES



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dinde sauce forestière	Salade de pâtes	Chipolatas*	Salami*	Œuf dur mayonnaise
Pommes rôties	Pépites de colin aux céréales	Petits pois carottes	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Vache qui rit	Beignets de brocolis	Samos	Carré de l'Est	Lentilles vertes garnies
Crème dessert vanille	Fromage blanc sucré	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Tarte aux pommes	S/P : Saucisses de volaille S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Roulade de volaille S/V : Carottes râpées /Colombo de poisson (PC)	

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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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

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

PC : Plat complet

MENUS VIARMES



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paupiette de dinde à la crème Purée de carottes Petit suisse aux fruits Fruit de saison S/V : Omelette	Concombres à la crème Poisson pané Courgettes sautées / pommes de terre Fromage ovale Compote de pommes AB	Saucisson à l'ail* Steak haché & ketchup Frites Vache qui rit AB Mousse au chocolat ☺ S/P : Pâté de volaille S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce	Salade verte AB Couscous végétal (PC) Samos Banane	 Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons AB Haricots verts  Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

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

- * Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS VIARMES



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Betteraves vinaigrette	Emincé de poulet façon Kebab	Œuf dur mayonnaise
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cassoulet* (PC)	Boulghour à la tomate	Arancini tomates mozzarella
Pont-l'évêque	Croc-lait	Edam	Petit suisse aux fruits	Gratin d'épinards
Liégeois vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Tomme blanche
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	Gâteau basque



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 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet rôti				
Beignets de brocolis				
Camembert				
Riz au lait				
S/V : Poisson pané				
			Carottes râpées	Pâté en croûte de volaille
		Chipolatas*	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
		Lentilles vertes	Riz	Petits pois
		Maroilles	Fromage frais sucré	Buchette
		Tarte au flan	Fruit de saison	Banane
		S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce		S/V : Surimi mayonnaise

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

PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé AB ☺	NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V: Nems aux légumes / Omelette	Salade alsacienne* Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc nature Quatre quarts aux pralines roses ☺	 Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver AB	 Yaourt sucré AB Palet breton
Escalope de poulet panée				
Carottes au jus				Rösti aux légumes
Carré de l'est				Mimolette
Fruit de saison				Fruit de saison AB
S/V : Poisson pané et carottes au jus		S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne: chou blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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

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

- * Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS VIARMES



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage aux 7 légumes		Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis	Cheeseburger Frites	Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Saint-Nectaire		Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau au chocolat S/V : Marmite de poisson	Donuts	S/V : Poisson gratiné 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:

Salade coleslaw: chou blanc râpé et carottes râpées

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

PC : Plat complet

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



MENUS VIARMES



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Feuilleté au fromage			
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillants au fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeurs	Lentilles garnies
Petit suisse nature	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse à la framboise	Fruit de saison	Banane
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards				

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:

Salade parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Salade verte AB			
Lasagnes végétariennes (PC)	Brandade de poissons (PC) 	Sauté de bœuf à l'ancienne Cocos à la tomate	Paëlla (PC) 	Pizza
Yaourt aromatisé AB	Camembert AB	Vache qui rit AB	Coulommiers	Cordon bleu
Fruit de saison	Fruit de saison AB	Panna cotta & coulis de fruits AB	Crème dessert vanille AB	Ratatouille
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla poisson (PC)	Palet Breton
				S/V : Poisson pané

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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC)
Buchette
Liégeois chocolat

MARDI
Poisson pané Gratin d'épinards
Kiri Fruit de saison

MERCREDI
Pâté en croûte* Poulet rôti Beignets de brocolis
Pont l'évêque Quatre quarts S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives

JEUDI
Concombres bulgare Omelette Gratin dauphinois
Chantaillou Fruit de saison

VENDREDI
 PRINTEMPS Le menu vous sera communiqué ultérieurement



INFORMATIONS:

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

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

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

- * Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS VIARMES



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Taboulé			
Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de blé emmental	Bœuf façon moussaka (PC)	Grignotines de porc sauce barbecue*	Colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes		Jeunes carottes	Semoule
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Chaource	Fromage blanc sucré	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille aux pépites de chocolat 	Fruit de saison	Banane	Crème dessert chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette	S/P : Nuggets de poulet S/V : Nuggets de 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS VIARMES



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes à la provençale (PC)	Œuf dur mayonnaise Poule au pot (PC)	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	MENU PÂQUES	
Saint Morêt Fruit de saison 	Carré de l'Est Fruit de saison S/V : Pané de blé fromage épinards	Yaourt à la vanille Fruit de saison S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	Le menu vous sera communiqué	Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut Croc-lait Liégeois vanille

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, courgettes, poivrons, crème, emmental
Salade composée: tomates, salade verte, maïs

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

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

PC : Plat complet



MENUS VIARMES



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p><i>Lundi de Paques</i></p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Œufs durs</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisses de Francfort*</p> <p>Lentilles </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Banane sauce chocolat </p>

S/P : Saucisses de volaille
 S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)



INFORMATIONS:

[Salade grecque](#) : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

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

PC : Plat complet