



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		

 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 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

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

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
<p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise</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 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois			Concombres vinaigrette	
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Emincé de poulet sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	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		

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: 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



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dinde sauce forestière	Salade de pâtes	Chipolatas*	Salami*	Oeuf dur mayonnaise
Pommes röstis	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		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 **PC** : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

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



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

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 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

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

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 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>  <p>S/V : Surimi mayonnaise</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</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 PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p>  <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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



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	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat		
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Fish burger	S/V : Poisson gratiné au fromage



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			Concombres au yaourt
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	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		

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			Pizza
Lasagnes végétariennes (PC)	Brandade de poissons (PC)	Sauté de bœuf à l'ancienne	Paëlla (PC)	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Camembert	Cocos à la tomate		Ratatouille
Fruit de saison	Fruit de saison	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
		Panna cotta & coulis de fruits	Crème dessert vanille	Palet Breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla poisson (PC)	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



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Quatre quarts </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives</p>	<p>Concombres bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p></p> <p>PRINTEMPS</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</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:

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

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 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

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

PC : Plat complet










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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

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

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

PC: Plat complet

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



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<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>S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 



INFORMATIONS:

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

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