












SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre			Pizza	
Rissolette de veau	Steak haché  sauce cheddar 	Filet de poulet rôti	Œufs durs 	Filet de colin meunière 
Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème 	Beignets de brocolis
Kiri	Saint Môret	Brie	Fromage frais aux fruits 	Yaourt nature
Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Far breton aux poires 	Banane 	Fruit de saison 
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Omelette		

 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 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche*			Œuf dur  mayonnaise	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne		Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Curry de lentilles (PC) 	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Yaourt aux fruits mixés	Rondelé
Compote de pommes banane	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Banane	Crème dessert vanille
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées 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:**



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 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Brandade de poissons (PC)  </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </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:**

**Sauce hongroise :** tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Salade Dolce Vita	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thai	Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok	Tarte aux pommes	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	S/V : Couscous de poisson (PC)	
Liégeois vanille		Quatre-quarts		
		S/V : Omelette		

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 Dolce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise










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 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes bolognaises (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b> : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/V</b> : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte au flan noix de coco </p> <p><b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées <b>S/V</b> : Poisson pané</p>	<p></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 21 - DU 18 AU 22 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé	Tarte tomate et chèvre	Melon	
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC)	Rôti de porc à la moutarde*	Steak Haché & ketchup	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes		Ratatouille et pommes de terre	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat	Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Edam	Camembert
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde à la moutarde S/V : Poisson meunière	Fruit de saison	Compote de pommes
			S/V : Falafel en sauce	



**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 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Lundi de PENTECÔTE</b></p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Croque Monsieur* et salade composée (PC)</p> <p>Maroilles </p> <p>Clafoutis tutti frutti </p> <p>S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolis tomate mozzarella (PC)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté 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 composée** : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

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 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pastèque		Surimi mayonnaise
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Cocos mijotés	Yaourt aux fruits mixés	Boulghour	Saint-Nectaire	Mimolette
Kiri	Yaourt aux fruits mixés	Cantadou		Fruit de saison
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson 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/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 24 - DU 08 AU 12 JUN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine 	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz	Taboulé 	Epinards à la crème 
Tartare ail et fines herbes	Chanteneige	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison	Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc 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:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez




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 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Cordon bleu	Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Haricots plats à la tomate		Trio de légumes 
		Carré frais	Camembert	
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 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:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Pastèque	Saucisson à l'ail* et beurre	Melon 	Radis beurre
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC) 	Sauté de bœuf au curry 	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) 
Rôstis aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental		Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits 
Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison 	Palet breton	Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon

-  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 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Paëlla (PC) </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon* Chips</p> <p>Yaourt au sucre de canne  Brownie </p>  <p>S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</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:**

**Sauce suprême** : sauce blanche  
**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs  
**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

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