



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Substitut	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p><b>GALETTE DES ROIS</b></p>	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Omelette	Boulettes de bœuf à l'orientale		Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Petits pois
Kiri	Yaourt aromatisé	Cantal		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes		Gélifié vanille
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Fruit de saison	Far breton aux pommes		Quatre-quarts
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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  
**Riz antibois :** Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

- 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 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Filet de lieu sauce citron vert	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage	Carré de l'Est	Buchette
Vache qui rit	Petit moulé	Mimolette	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger	S/V : Colombo de poisson	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruit	Fruit

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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Mitonné de bœuf aux oignons 	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous Boulettes végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Chou-fleur et brocolis			Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison Ananas au sirop	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 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:**

**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



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Sauté de volaille aux olives	Rôti de veau au thym	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Gratin de blettes pommes terre	Cocos mijotés	Gratin d'épinards	Emmental	Riz cantonais
Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat		
S/V : Omelette	S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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 l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, 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



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (carottes pommes de terre)	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Carottes râpées 	Salade d'avocats	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Salade verte et tomates	Epinards à la crème 
Edam		Boursin	Gâteau au chocolat 	Fromage frais aromatisé 
Flan vanille		Tarte au flan 		Cookies vanille pépites chocolat
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette 	Palet breton	Roué framboise	Plumetis chocolat	Brioche pépites de chocolat
Pâte a tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

-  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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise  	Pomelos	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané 	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré	Fromage ovale	Cheddar
Compote de pommes	Madeline 	Fruit de saison 	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

 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:**

**Macédoine à la russe:** macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

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

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pates	Salade verte	Flammekueche gratinée*	Radis beurre	Salade fleurette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Liégeois vanille	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit












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 diable:** tomate, oignons, sucre  
**Salade fleurette,** carottes,maïs, cornichons  
 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 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger 	Bœuf aux olives 	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 	Frites	Semoule 	Pommes vapeur	Lentilles 
Fromage fouétté	Donuts	Bleu 	Six de savoie	Banane 
Fruit de saison		Mousse au chocolat 	Crème dessert pistaches	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 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 parisienne:** pdt, tomates, mais, jambon de dinde

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 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Camembert
Yaourt aux fruits	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Eclair au chocolat	Compote de pommes
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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:**

**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Pomme rostis</p> <p>Kiri </p> <p>Gateau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</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:**

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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Liégeois vanille	Coulommiers	Vache qui rit	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Crème dessert chocolat	Fruit de saison Quatre quarts	Fruit de saison Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/V : Nuggets de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates	Salade piémontaise	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p>	Concombre à la crème
	Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisse de toulouse*		Filet de poisson à la bordelaise
	Saint Moret	Petit-pois		Duo de carottes
	Fruit de saison	Rondelé ail et fines herbes		Croc-lait
		Fruit de saison		Banane
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

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 piémontaise:** pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise  
**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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Pomelos	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Haricots verts		Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Peti moulé	Yaourt sucré	Petit moulé
Fruit de saison	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	liégeois vanille
S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartier	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Concombres à la menthe	Terrine de maquereau aux aromates
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Penne
Edam	Pomme	Poire	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises			Flan nappé caramel	Crème dessert praliné
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	
<b>GOÛTER</b>	 <b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 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	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Pommes vapeur		Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Kiri	Buchette	Fromage ovale	Pâtisserie	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat	Compote de pommes 	Fruit de saison		Gâteau marbré au chocolat
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette 	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

-  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 du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote
- Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
- Salade brésilienne:** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Salade Far West		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette 
Sauté de poulet	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Chantailou nature
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraîches
Liégeois café	Pâtisserie			
S/V : Poisson poêlé au beurre				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	Jus de pommes

-  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:**

**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage  
**Salade Far West:** haricots rouge, maïs, 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