









SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 			Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané			Fruit de saison
				S/V : Terrine de légumes

 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 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Taboulé 
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 		Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Yaourt aux fruits mixés 	Penne		(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental 		Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/P: Rôti de dinde Poisson en sauce	S/V :		

 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, mais, thon, poivrons, olives, vinaigrette






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 		Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 		Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Lentilles vertes		Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé		Liégeois vanille	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes			Fruit de saison
			S/P: Pâté en croûte de volaille / Choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / 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 :

- 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
Potage potiron	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
S/P: Rôti de dinde aux lentilles S/V: Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 		Fruit de saison 	 S/P: Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / 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:

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>Potage aux 7 légumes</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l' évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>		<p>Chou rouge aux pommes granny </p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Parmentier de poisson Poisson en sauce</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:

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
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Sauté de poulet à la moutarde S/V: : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</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:

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc