



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*			Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus			Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Riz	Coustillants au fromage
Purée de potiron			Camembert	Lentilles
Six de savoie			Crème dessert pistaches	Banane
Fruit de saison				
S/P: Terrine de poisson : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards				

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 S/P : Sans Porc

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



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées 		Œuf dur mayonnaise	Salade verte 
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)  
Fromage blanc sucré 	Coquillettes		Haricots verts 	Camembert 
Eclair au chocolat	St Bricet		Coulommiers	Compote de pommes
	Palet Breton		Crème dessert vanille 	
	S/P: Jambon de dinde S/V : Poisson pané		S/V : Pané de blé tomates mozzarella	

 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/V : Sans Viande S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare		  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Filet de colin frais (Pêche française) 	Steak haché sauce fromage  Frites			Omelette
Carottes au jus	Buchette			Gratin dauphinois
Brie	Liégeois chocolat			Chantailou
Fruit de saison	S/V : Spaghetti au thon			Fruit de saison 

 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:





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

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette		Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 		Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Ebly		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers		Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P: Salade paysanne/ Rôti de dinde S/V : Nuggets de poisson	

 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

Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette		Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Pommes noisette		Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar		Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat			Banane
	S/V : Poisson gratiné au 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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

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


SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salade fermière 		Salade Grecque  	Roulade de volaille aux olives
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts			Rosti de légumes
Livarot 	Carré de l'Est			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
S/P: Rôti de dinde Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson			S/V : Terrine de légumes

 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 fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs

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

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

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

- * Plat contenant du porc