



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Œuf dur mayonnaise 
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	 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/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	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Boursin	Penne		(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Cantafras		Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat		Fruit de saison  	Madeleine
	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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz









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 		Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 		Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Semoule
Compote de pommes framboises 	Petit moulé		Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes		Fruit de saison	Fruit de saison 
			S/V : Colombo de 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.









S/V : Sans Viande

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

-  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:

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
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette		Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym		Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Gratin de blettes pommes terre	Ebly aux champignons		Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque 	Edam		Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop		S/V : Parmentier de poisson	Gâteau basque 
S/V : Pané de blé fromage épinards	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:

- 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	VENREDI
<p>Sardine à la tomate</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>Fruit de saison</p> <p>S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges




S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus			Filet de colin façon papillote 	Costillants au fromage
Purée de potiron			Pommes vapeur	Lentilles
Fromage fouetté			Camembert	
Fruit de saison			Fruit de saison 	Banane 
S/V : 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:










Salade parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/V : Sans Viande

- 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 		Quiche*	Salade de radis et abricots secs 
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Filet de hoki à la niçoise 
Fromage blanc sucré 	Coquillettes		Haricots verts 	Epinards à la crème
Eclair au chocolat	St Bricet		Coulommiers	Camembert 
	Palet Breton		Crème dessert vanille 	Fruit de saison 
	S/P: Jambon de dinde S/V : Poisson pané		S/P: Tarte au fromage : Tarte au fromage 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:

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


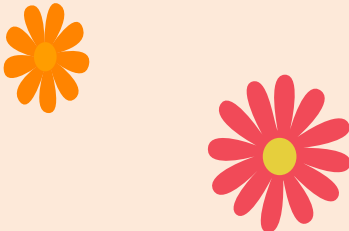









S/V : Sans Viande

- 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) 	Spaghetti façon napolitaine (PC)  			Omelette
Carottes au jus	Yaourt aromatisé 			Gratin dauphinois
Kiri 	Fruit de saison 			Chantailou
Gâteau de semoule	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:

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

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		Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers		Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
S/V : Poisson en sauce	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			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

- 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 poisson à la bordelaise
	Pommes noisette			Duo de carottes 
Saint Moret	Cheddar		Buchette	Samos
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	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	VENDREDI
Radis beurre 	Salade fermière 		Salade Grecque  	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Livarot 	Carré de l'Est			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
S/V : 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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc