



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dinde	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Filet de hoki à la niçoise
Haricots verts	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Purée
Yaourt aux fruits	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Eclair au chocolat	Camembert
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		Fruit de saison
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

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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
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>Gratin d'épinards </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Mousse à la framboise </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>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</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

- 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	VENREDI
<p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Colin façon papillote </p> <p>Ebly</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Chou- fleur </p> <p>Quatre quarts </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Pané fromagé</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</p> 
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

 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:

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



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Saucisson à l'ail*	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p>	Concombre à la crème
	Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisse de toulouse*		Filet de poisson à la bordelaise
	Fruit de saison	Purée de céleri		Haricots beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits

Crème dessert popcorn

S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille
S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron

- 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, cougettes, 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
<p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Petits pois </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella</p>	<p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Banane </p> <p>S/V : Feuilleté de poisson</p>	<p>Croque monsieur* salade composée (PC)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Omelette </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré </p> <p></p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Fusilli</p> <p>liégeois vanille</p>
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

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	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 		Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Haricots verts		Chou feur au fromage	Penne
			Kiri	
Fruit de saison	Pomme	Yaourt au sucre de canne	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	 GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat

 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
<p>Pâté forestier*</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>	<p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Couscous au poisson</p>	<p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Pâtisserie </p>	<p>Filet de lieu frais sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait chocolat</p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>






INFORMATIONS:


Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, mais

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 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale			Salade d'avocats	
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Aiguillettes de poulet rôti
Macaroni	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	Petits pois carottes
	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison 	Pâtisserie			Fruit de saison
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				S/V : Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré

 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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

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

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