












SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Tomme blanche
	S/V: Poisson pané	Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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	VENREDI
Riz antibois		Pâté forestier*	Betteraves mimosa	
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Yaourt aux fruits mixés 	Penne	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal) 	Trio de légumes 
	Emmental 	Livarot 	Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P: pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		

 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		Tranche de surimi mayonnaise		Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 		Coquillettes
	Yaourt à la vanille		Carré de l'Est	
Compote de pommes framboises 	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison 	Crème dessert vanille
		S/P: Saucisse de volaille Poisson meunière	SV : 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
Potage potiron		<p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>		Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous Boulettes végétal (PC)	Emincé de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Penne			Haricots verts
	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison	 S/P: Crêpe au fromage <span style="float: right;">S/V</span> : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S/V : Omelette		S/P/ Sauté de poulet sauce asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		

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>Sauté de veau marengo</p> <p>Gratin de blettes pommes terre</p> <p>Pont-l' évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><b>S/V</b> : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b>: Cassoulet au poulet <b>S/V</b> : Poisson pané</p>	<p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Emmental</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><b>S/V</b> : Parmentier de poisson Poisson en sauce</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Cœufs durs </p> <p>Gratin d' épinards</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:

- 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>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p> 	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P: Friand au fromage <span style="float: right;">S/V :</span> 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



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage 	Œuf dur  mayonnaise 	Salade alsacienne*  		
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Filet de colin saveurs provençales 
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Rôstis aux légumes
	Yaourt sucré 		Yaourt aux fruits 	Cheddar
Compote de pommes		Fruit de saison 	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/P: Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	



**INFORMATIONS:**

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

# MENU SCOLAIRE



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

-  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