



MENUS Ecole + C.L Jouarre



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de légumes 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:

- 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 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental Cantafrais	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes		Quatre-quarts
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : 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

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 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Filet de lieu sauce citron vert 	Chipolatas 	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Riz	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit 	Brie 	Mimolette	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Fruit de saison 	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison 	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson Meunière	S/P : choucroute sans porc S/V : Choucroute au 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 :

- 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 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Chou-fleur et brocolis	Rondelé nature	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Fromage ovale	Gâteau basque	Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	Compote de pommes 	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole + C.L Jouarre



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Sauté de volaille aux olives	Cassoulet* (PC)	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Edam	Gratin d'épinards	Vache qui rit	Riz cantonais
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Fruit de saison		Gâteau au chocolat		
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	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:

Salade de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs

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 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Cookies vanille pépites chocolat</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/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise  	Salade alsacienne* 	Potage potiron	Macédoine à la russe
Bœuf mironton 	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à la tomate	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré 	Fourme d' Ambert 	Petit suisse aux fruits 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Madeleine 	Mousse au chocolat 	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	

 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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

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 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte	Flammekueche gratinée*	Radis beurre	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Petits pois		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant 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:

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS Ecole + C.L Jouarre



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw	Salade de cœur d'artichauts	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger	Boulettes d'agneau aux herbes	Poisson meunière	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel 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:

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