



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Yaourt sucré 
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V: Boulettes de sarrasin		S/P : Terrine de légumes S/V: Terrine de légumes

 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, olives, tomates, oignons, basilic  
Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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 conforme au plan alimentaire



**SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Pennee	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	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		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>

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, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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 conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé	Faisselle	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille S/V: Tranche de surimi/ Poisson meunière	S/V: Colombo de poisson	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 :**

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

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



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson S/V: Terrine de poisson / Omelette		S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V: Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		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/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 conforme au plan alimentaire



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Pamplemousse	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Cocos mijotés	Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam	Yaourt sucré	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson pané		S/V: Parmentier de poisson 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:**

**Salade de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

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



**SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde <b>S/V</b>: Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p> 	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>S/P</b> : Saucisse de volaille <b>S/V</b>: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V</b>: 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:**

**Poêlée Victoria** : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas  
**Haricots verts niçois**: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Palet breton	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  
 - En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Tarte aux poireaux	Salade fleurette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC) 	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Chou-fleur et brocolis	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Liégeois vanille
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Poisson gratiné 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:**

**Salade fleurette**, carottes,maïs, cornichons

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