
















## MENUS JOUARRE



**SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026**

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel </p> <p>S/P : Roulade de volaille</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:

Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires  
Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

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 JOUARRE



**SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026**

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Potage tomate basilic	Pâté forestier *	Concombre vinaigrette	Taboulé
Burger de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Emincé de volaille basquaise	Chili végétarien (pc)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	Buchette	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Eclair au chocolat	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit	Far breton aux poires "maison"		Fruit
S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires /Falafels 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 : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, 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 conformes au plan alimentaire

MENUS JOUARRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Salade de pâtes	Tranche de surimi mayonnaise	Carottes râpées	O�uf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux 3 céréales	Chipolatas aux herbes *	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Pommes r�stis	Beignets de brocolis	Chou-fleur au fromage		Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos	Carré de l'est	
Crème vanille	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Liégeois chocola	Compote pommes/framboises
		S/P : Saucisses de volaille		
S/V : Pan� de blé tomates mozarrella		S/V : Tranche de sarrasin	S/V : Colombo de poisson (pc)	

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, p t , 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



## MENUS JOUARRE



**SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026**

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette  </p> <p>Couscous végétal (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Banane</p> 	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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 JOUARRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade de maïs Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Fruit  S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Six de Savoie Ile flottante  S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Palet breton  S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque  S/V : 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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

Sauce chasseur : Oignons et champignons

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 JOUARRE



**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p><b>J'PEUX PAS</b></p>  <p><b>J'AI CROZIFLETTE</b></p>	<p>Haricots verts niçois </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule  </p> <p>Maroilles</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p>



### INFORMATIONS:

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



MENUS JOUARRE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog* 
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde a la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière 
	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Petits suisses aux fruits 	Dessert à la noix de coco	Fourme d' Ambert 	Yaourt sucré 	Kiri
Fruit	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses mais 	Palet breton 	Crème dessert pra 
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/P / Chou blanc à l'emmental		S/P : Friand au fromage
		S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		S/V : Friand 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 alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

- 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