



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
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Boursin Liégeois vanille S/V : Poisson pané	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Cantal Tarte flan maison S/V : Bouchées de sarrasin	BRIOCHE 	Œuf dur mayonnaise Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Tomme blanche Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille

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

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:

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	Œuf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux 3 céréales	Chipolatas aux herbes *	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Pommes röstis	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 chocolat	Compote pommes/framboises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisses de volaille	S/V : Colombo de poisson (pc)	
		S/V : Tranche 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:

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



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
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème	Salade coleslaw  VG	Salade verte vinaigrette 	Crêpe jambon-fromage*
Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané 	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (pc) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites	Samos	Haricots verts 
Cantafrails	Yaourt aux fruits mixés	Emmental 	Banane	Crêpe au sucre
Fruit	Compote de pommes 	Mousse au chocolat maison vg 	S/P : Crêpe au fromage	
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce	S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière	

 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	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Six de Savoie Ile flottante	Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Palet breton	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

S/V : Pané de blé fromage épinards

S/V : Bouchées végétales et haricots cocos

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
Roulade de volaille Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Camembert Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané		Haricots verts niçois Boulettes d'agneau au curry Semoule Maroilles Tarte flan maison	Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Calamars à la romaine Petits pois Buchette Banane

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:

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 à la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière
Petits suisses aux fruits	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver	Rosties aux légumes
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fourme d'Ambert	Yaourt sucré	Kiri
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Quatre quarts aux pralines roses mais	Palet breton	Crème dessert praline
		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

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 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