



MENU JOUARRE



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)   Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis  Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison"  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites Donuts S/V : Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné 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 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



MENU JOUARRE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet a la creme	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		

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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette	Salade piémontaise	Salade tomate et maïs	Tranche de surimi mayonnaise
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)	Galopin de veau	Saute de poulet au curry	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Camembert	Courgettes et pommes de terre	Riz	Ratatouille
Fruit	Fruit	Vache qui rit	Coulommiers	Petits suisses aux fruits
		Panacotta au coulis de fruits maison	Crème dessert vanille	Banane
			S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

MENU JOUARRE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Petit salé aux lentilles (pc)* Yaourt aromatisé Liégeois chocolat S/V: Roti de dinde aux lentilles S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards Kiri Gâteau de semoule	Salade de riz Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'évêque Quatre quart "maison"	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé 	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne 	Tomate vinaigrette
Burger de veau sauce moutarde	Aiguillettes de ble et emmental	Crêpinette au jus *	Grignotine de porc sauce barbecue*	Filet de colin façon papillote 
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Gratin d'aubergines	Haricots plats a la tomate	Semoule
Vache qui rit 	Petits suisses aux fruits 	Chaource	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison 	Banane	Fruit 
S/V : Poisson en sauce		S/P: Paupiette de dinde S/V: Omelette	S/P: Sauté de poulet S/V: Nuggets de poisson	

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



MENU JOUARRE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison 	MENU PÂQUES Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre Duo de carottes Croc' lait Liégeois vanille S/P: Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, 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



MENU JOUARRE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré Galette au beurre	Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC) Cheddar Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V: Hachis parentier de poisson (PC)	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, 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