



MENU JOUARRE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Tomate vinaigrette	Salade fermière	Pizza	Carottes râpées
Rissollette de veau	Steak haché sauce cheddar	Paupiette de veau	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Emmental	Petits suisses sucrés	Brie	Fromage frais aux fruits	Carré frais
Fruit	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
<i>S/V : Bâtonnets mozarella</i>	<i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i>	<i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i>		

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 fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dès

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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








- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise 	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Saute de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (pc) 	Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane	Rondelé nature
Compote pomme/banane Fruit	Fruit 	Gâteau au chocolat "maison" 		Crème vanille
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées 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:


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



MENU JOUARRE



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>Fruit</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétale à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p><i>S/P : Emincé de poulet</i></p> <p><i>S/V : Omelette</i></p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

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



MENU JOUARRE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites </p> <p>Chaource </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde * </p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p><i>S/P : Rôti de dinde à la moutarde</i></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>	<p>Melon</p> <p>Steak haché & ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Glace</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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Emmental</p> <p>Clafoutis tutti frutti maison </p> <p><i>S/p : Pizza au fromage</i></p> <p><i>S/V : Pizza au fromage</i></p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Samos</p> <p>Riz au lait</p> <p><i>S/P : Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>S/V : Feuilleté au fromage</i></p>

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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Glace</p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p><i>S/V : Parmentier de poisson (pc)</i></p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de veau en blanquette </p> <p>Boulghour</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Oeuf dur mayonnaise	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf au curry	Calamars à la romaine 	Rôti de dinde froid	Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Salade de pâtes 	Taboulé  	Epinards à la crème 
Tartare ail et fines herbes	Yaourt à la vanille	Fromage frais aux fruits	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Fruit	Fruit 	Fruit	Cookies 	Banane
<i>S/V : Poisson pané</i>		<i>S/V : Falafels en sauce</i>	<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
			<i>S/V : Poisson pané</i>	

 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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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

PC : Plat Complet

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


- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Rosbeef froid </p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses</p> <p>Glace</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare





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



MENU JOUARRE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Tarte aux poireaux	Melon 	Salade verte vinaigrette 
Escalope de poulet pané	Haché de saumon au citron	Saute boeuf au curry 	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Rosties aux légumes	Purée	Duo de carottes	Pommes vapeur aux épices	Petits suisses aux fruits 
Emmental	Buchette	Tartare nature	Yaourt aromatisé 	Glace
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison 	Palet breton	<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Tarte aux poireaux</i>		



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 PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Tarte au fromage	Pastèque 	Tomates cerises	Concombre bulgare 	Sandwich club jambon emmental
Arancini tomate mozzarella	Beignets de calamars sauce tartare 	Cheeseburger 	Sauté de poulet sauce suprême	Chips
Ratatouille à la pomme de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Riz safrané	Yaourt à boire
Yaourt aromatisé 	Fromage fouetté	Donuts	Saint Nectaire 	Brownie individuel 
Fruit	Glace		Compote de pommes 	
		<i>S/V : Fish burger</i>	<i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i>	

 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 :

Sauce suprême : sauce blanche

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