



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Riz	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Yaourt sucré	Banane
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		

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 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
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU LA ROCHETTE



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Macedoine de légumes au thon	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Haricots verts	Camembert
Eclair au chocolat	Faisselle	Vache qui rit	Coulommiers	Fruit de saison
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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:






Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

- 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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Tomates vinaigrettes
Filet de colin frais (Pêche française) 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Gratin d'épinards 	Yaourt aromatisé 	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Kiri 	Fruit de saison 	Pont l'evêque 		Chantailou
Gâteau de semoule	S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage	Fruit de saison 		Fruit de saison 
		S/V : Taboulé / Poisson aux olives		
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Fruit 		Fruit

 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Tomates vinaigrettes	Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Filet de hoki sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Ebly	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Chaource	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits
S/V : Poisson en sauce	Fruit de saison	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière	S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		

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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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



MENU LA ROCHETTE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette	Petit-pois	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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



MENU LA ROCHETTE


SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Raviollini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes	Purée		Petits pois carottes
Livarot	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/V : Pizza au fromage		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		

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 fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, mais

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

 - En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou fleur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Banane
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saion
		S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

	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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire