











SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomte vinaigrette	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits mer 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal		Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Fruit de saison		Fruit de saison
		S/V : Boulettes 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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- ~~En souligné, les préconisations conforme au plan alimentaire~~



**SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 	Endives  aux poires	Betteraves mimosa	Taboulé 
Rissollette de veau	Rôti de porc au thym* 	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Carottes au jus	Pommes vapeur	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Yaourt aux fruits mixés 	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Tartare nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V: Endives aux poires / Omelette au froamge		

 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:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
**Riz antibois :**Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, 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 conforme au plan alimentaire



**SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé	Faisselle	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		Crème dessert vanille 
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	S/V: Pané de blé tomates mozzarella

-  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



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles S/V: Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 		S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique	Fruit de saison 

 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 râpés

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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)	Œufs durs
Gratin de blettes pommes terre		Carottes au beurre		Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Edam	Yaourt sucré	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier 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:**

**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



**SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur		Endives vinaigrette	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Sauté de porc à la moutarde*		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Pavé de hoki au citron vert
Poêlée Victoria		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Boursin	Fromage frais aromatisé	Buchette
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
<b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde <b>S/V</b> : Pané de blé tomates mozzarella		<b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : 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:**

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 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Pomelos	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière
Carré frais	Haricots verts persillés	Gratin de légumes	Boulghour à la tomate	Rôstis aux légumes
Fruit de saison	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Fromage ovale	Cheddar
S/V: Poisson pané	Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné
		S/V : Pané fromagé	S/V : Falafel 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:**

- 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 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Tarte aux poireaux	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Merguez grillées	Rôti de veau aux petits légumes	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Jeunes carottes confites	Gratin de courgettes	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaireé	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné 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:**

**Sauce diable:** tomate, oignons, sucre

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