










SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Yaourt sucré 
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané			Gélifié vanille
				S/V : Terrine de légumes

 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/V : Sans Viande

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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)  	Filet de hoki citronné 
Boursin	Penne		(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Compote de pommes 	Emmental 		Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Madeleine
	S/V : Poisson 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette







S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Pâte en croûte*	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 		Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg* Coquillettes
Mimolette	Lentilles vertes		Carré de l'Est	Vache qui rit 
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille		Liégeois vanille	Crème dessert vanille
	Tarte aux pommes		S/P: Pâté en croûte de volaille / Choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	S/P: Rôti de dinde 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 :**

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



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Fruit de saison	
S/P: Terrine de poisson / S/V :Terrine de poisson / Omelette				S/P: Crêpe au fromage : Crêpe au fromage / Poisson en sauce S/V

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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Pamplemousse		Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Paupiette de dinde	Œufs durs 
Semoule	Edam		Fusilli	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits au sirop		Emmental	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	S/P: Cassoulet au poulet S/V: Poisson pané		Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards			S/V: Poisson 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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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/V : Sans Viande

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