



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>GALETTE DES ROIS</p>	Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri	Yaourt aromatisé	Cantal		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes		Gélifiés vanille
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Brioche pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issu 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



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Rissollette de veau	Rôti de porc au thym*	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes		Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Terrine de légumes sauce cocktail	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Dés de colin aux graines de céréale	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes	Petits pois carottes		
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Carré de l'Est	Buchette
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	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 :

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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Boulettes d'agneau aux herbes	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Chou-fleur et brocolis	Haricots beurre	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre / Poisson en sauce		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous




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










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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Chou rouge aux pommes granny 	  
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 	Oeufs durs 	Hachis parmentier (PC)  	 Nems au poulet 
Gratin de blettes pommes terre		Gratin d'épinards		Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Edam	Petit suisse aux fruits	Emmental	Riz cantonais
Liégeois vanille	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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 de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
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



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Carottes râpées 	Salade d'avocats	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Chipolatas* 	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Lentilles vertes 	Salade verte et tomates	Epinards à la crème 
Yaourt aromatisé 		Boursin	Gâteau au chocolat 	Fromage frais aromatisé 
Fruit de saison 		Tarte au flan 	Cookie vanille pépites chocolat	S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette 	Palet breton	Roué framboise	Plumetis chocolat	Brioche pépites de chocolat
Pâte a tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

 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



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à la tomate Boulghour	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Petit suisse aux fruits	Röstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Fruit de saison	Cheddar
Compote de pommes	Madeleine	Mousse au chocolat	S/V : Falafel en sauce	Mousse au citron
S/V : Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

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



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patés	Salade verte	Salade de quinoa	Radis beurre	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (PC)	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/V : Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	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:











Salade de quinoa: concombre, radis, tomates, surimi
Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons

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

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

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 	Bœuf aux olives 	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 	Frites	Gratin de salsifis	Pommes vapeur	Lentilles 
Fromage fouétté	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits 	Banane 
Fruit de saison		Mousse au chocolat 	Fruit de saison	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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: pdt, 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



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade de radis aux abricots secs
Rôti de dinde	Saucisse fumée*	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Camembert
Coulommiers	Faisselle	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		
S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Pomme rostis</p> <p>Kiri </p> <p>Gateau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</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:

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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Salade paysanne	Salade verte
Rôti de dinde	Filet de merlu sauce crevettes 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés 	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Vache qui rit 	Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/V :Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	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:











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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates	Saucisson à l'ail*	<h2 style="color: red;">MENU SPECIAL PAQUES</h2> 	Concombre à la crème 
	Lasagnes à la provençale (PC) 	Rôti de bœuf 		Filet de hoki poêlé au beurre 
	Saint Moret	Purée de céleri		Haricots beurre
	Fruit de saison	Rondelé ail et fines herbes		Croc-lait
		Crème dessert popcorn 		Banane 
		S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, 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



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissollette de veau	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Petits pois	Haricots verts	Purée saint germain	Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Petit moulé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	liégeois vanille
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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:

Purée saint germain: pdt et pois cassés
Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, 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



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Pavé de merlu sauce nordique
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Penne
Chanteneige	Pomme	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Rondelé au bleu
Fruit de saison	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Banane
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané	Poire	S/V : Poisson en sauce	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

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



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Ebly aux champignons	Buchette	Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Cantal 	Compote de pommes 	Fromage ovale	Pâtisserie	Camembert 
Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires et amandes		Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette 	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

-  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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Salade Far West		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette 
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Chantailou nature
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Liégeois café	Fruit de saison			S/V : Blanquette de poisson
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré	
Fruit	Compote de pommes	Compote de pommes	Jus 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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade Far West: haricots rouge, maïs, tomates, oignons rouges

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