



MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Saucisson à l'ail*
Omelette	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré		Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V : Poisson pané	Fruit de saison		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	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:

Haricots verts nicols : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

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	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Rissollette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Tartare nature
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	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:

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
- 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	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 		Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Peti suisse aux fruits

 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 :

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 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous 	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts 
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison 	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Omelette				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Cocos mijotés	Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam	Gouda	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier de poisson	
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:

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	VENDREDI
Sardine à la tomate		Endives vinaigrette	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Chipolatas*	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Boursin	Fromage frais aromatisé	Chantailou
Flan vanille		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	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:

- 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
Taboulé 	Oeuf dur  mayonnaise 	Salade alsacienne* 	Potage potiron	Macédoine à la russe
Bœuf bourguignon (pc) 	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière 
Carré frais	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Bouloghour à la tomate	Rôstis aux légumes
Fruit de saison	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré	Yaourt aux fruits 	Cheddar
S/V : Poisson pané	Palet breton 	Mousse au chocolat 	Brownies	Fruit de saison
		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire 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:

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC) 	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Gratin de courgettes	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Saint-Nectaire	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Fruit de saison
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

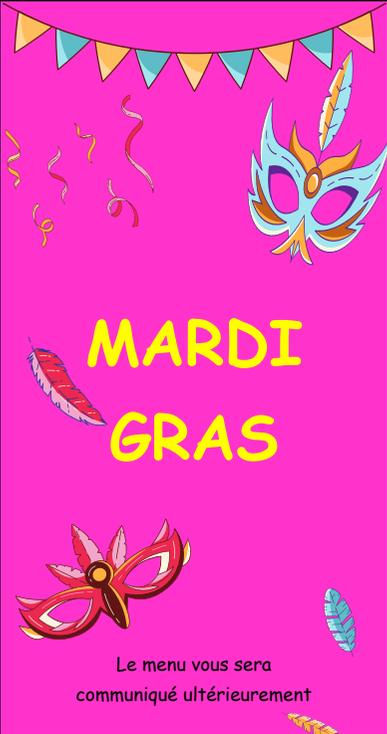
Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- 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 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Salade de cœur d'artichauts	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule 	Riz	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Camembert	Banane 
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise 	Fruit de saison 	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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 conformes au plan alimentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Fruit de saison
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomates mozzarella	
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 aux fruits
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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

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
Tarte au fromage	Endives vinaigrette	Taboulé	 <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards		Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Kiri	Buchette	Yaourt sucré		Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
	S/V : Spaghetti au thon	S/V : Poisson aux olives		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit



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:

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

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	VENREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette Potage 7 légumes	Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	Taboulé
Rôti de dinde	Filet de hoki sauce crevettes Colin façon papillote	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni Ebly	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière	S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire 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



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 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



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Coquillettes	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	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:

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Boursin		Yaourt sucré 
Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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 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			
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne		
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 pln alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	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 saison
	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

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 conformes au plan alimentaire