











SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade Grecque 	Salami*	Pizza	Carottes râpées 
Rissolette de veau	Steak haché  sauce cheddar 	Filet de poulet rôti	Œufs durs 	Filet de colin meunière 
Boulghour	Coquillettes	Jardinière de légumes	Epinards à la crème 	Ebly
Emmental	Saint Môret	Brie	Fromage frais aux fruits 	Carré frais
Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane 	Crème dessert caramel
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 Grecque** : Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS ATTAINVILLE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Cœuf dur  mayonnaise	Concombre vinaigrette
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (PC)	Filet de colin à la provençale
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane	Rondelé
Compote de pommes banane	Fruit de saison	Gâteau au chocolat		Crème dessert vanille
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées de sarrasin		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	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:**

S/P: Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé ☰	Salade coleslaw ☰	
Omelette	Cordon bleu	Goulash de bœuf à la hongroise 🇭🇺 🇵🇷	Brandade de poissons (PC) ☰ 🇵🇷	
Röstis aux légumes ☰	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Fromage frais sucré	
Tomme blanche	Chanteneige	Gouda	Fruit de saison 🇫🇷	
Fruit de saison	Compote de pommes 🇫🇷	Mousse au chocolat ☰		
	S/V : Poisson meunière	S/V : Poisson en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	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 hongroise** : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika  
**Salade coleslaw** : chou blanc râpé et carottes râpées

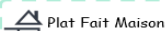
S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande PC: Plat Complet

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



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Salade Dolce Vita	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï	Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/V : Omelette		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	



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 Dolce Vita** : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza	Concombre vinaigrette		Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC)	Poulet rôti	Chipolatas grillées*		Chili végétarien (PC)
Cantafrais	Gratin de légumes	Cocos mijotés		Yaourt sucré
Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixé	Pont l'évêque		Galette pur beurre
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Fruit de saison	Tarte au flan noix de coco		
	S/V : Nuggets de fromage	S/P : Saucisses de volaille grillées S/V : Poisson pané		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		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 PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Surimi mayonnaise	Tarte tomate et chèvre	Concombre à la crème  Melon	Salami*
Croustillants au fromage	Paupiette de dinde au jus	Rôti de porc à la moutarde* 	Steak Haché & ketchup 	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Coquillettes 	Jeunes carottes confites 	Ratatouille et pommes de terre 	Printanière de légumes	Gratin de salsifis 
Muffin	Petit moulé	Carré frais	Yaourt aromatisé	Vache qui rit 
	Liégeois chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote de pommes 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde à la moutarde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 PC: Plat Complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Saucisson sec*	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Beignets de calamars
	Haricots verts			Petits pois
	Yaourt sucré	Emmental	Coulommiers	Samos
	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Riz au lait
	S/V : Poisson pané	S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Pizza au fromage		S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	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:**

**Salade composée :** salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)	Sauté de veau façon blanquette	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Cocos mijotés	Yaourt aux fruits mixés	Boulgour	Saint-Nectaire	Mimolette
Kiri	Yaourt aux fruits mixés	Bleu	Gâteau basque	Fruit de saison
Compote de pommes	Madeleine	Mousse à la framboise		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Parmentier de poisson (PC)
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)	S/V : Poisson en sauce		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:**

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Pastèque	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine	Tomate farcie	Mixed grill *	Omelette
Penne aux petits légumes	Haricots beurre	Riz	Taboulé	Epinards à la crème
Tartare ail et fines herbes	Chanteneige	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Crème dessert praliné	Cocktail de fruits	Cookies	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
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 de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

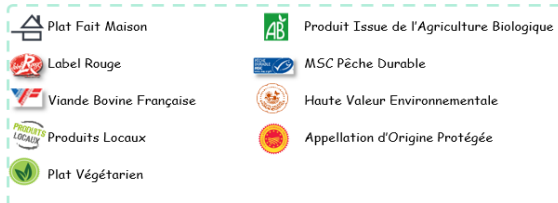
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardine à l'huile
Emincé de poulet façon kebab	Filet de colin sauce provençale 	Cordon bleu	Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Gratin de chou fleur 	Salade de pâtes au pesto 		Trio de légumes 
Saint Môret	Fourme d' Ambert 	Yaourt sucré	Camembert	Petit suisse nature
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



**INFORMATIONS:**

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade verte
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC)	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Haricots verts		Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Saint Môret	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Vache Picon
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Mousse au citron
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise	Tomates cerises	Concombre bulgare	Melon
Arancini tomates mozzarella	Filet de colin sauce au citron	Cheeseburger	Paëlla (PC)	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Saint-Nectaire	Yaourt au sucre de canne Brownie
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Compote de pommes	
Fruit	Crème dessert pistache			
	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (PC)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	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:**

**Salade surprise** : pâtes, tomates, maïs  
**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

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