



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de 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	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal)	Trio de légumes
Compote de pommes	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromager	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V: Endives aux poires / Omelette 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:

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	VENREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Carré de l'Est	Semoule
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
		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	VENREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	Salade coleslaw  	Crêpe fromage
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Rôti dinde aux lentilles S/V : Omelette	Compote de pommes 		Fruit de saison	 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:

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	Pamplemousse	Salade fantaisie	Salade verte	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC)	Œufs durs
Gratin de blettes pommes terre		Carottes au beurre		Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Edam	Gouda	Emmental	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	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/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:

Salade de fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres
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 alipementaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à la tomate		Haricots verts niçois	Carottes râpées	Mortadelle de volaille
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Riz	Petits pois
Camembert		Boursin	Fromage frais aromatisé	Chantailou
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
S/V: Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson en sauce		S/V: 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:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Endives au jambon* (PC)	Emincé de poulet façon Kebab	Filet de colin saveurs provençales
Carottes au jus	Haricots verts persillés		Boullghour à la tomate	Röstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Yaourt aux fruits	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
S/V: Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande / Endives au jambon de dinde S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	



INFORMATIONS:

Salade alsacienne: chou blanc, croûtons, emmental, cervelas*, 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 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	Salami*	Salade fleurette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	 Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Steak haché et ketchup	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Jeunes carottes confites	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	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

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
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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire