













MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de montagne </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>GALETTE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </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:

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

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



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 	Pâté forestier*	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (pc)  	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille 	Pommes vapeur	Ebly aux petits légumes	Buchette	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Eclair au chocolat	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit	Far breton aux poires 		Fruit
S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette			

 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 : Égrené 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 conformes au plan alimentaire

MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Salade de pâtes	Surimi mayonnaise	Carottes râpées	O�uf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce au citron vert	Chipolatas	Choucroute garnie * (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis	Chou-fleur au fromage	Fromage frais sucré	Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos	Banane	Compote pommes/framboises
Fruit	Tarte aux pommes	Gâteau au fromage blanc et à la felur d'oranger	S/P : Choucroute sans porc (pc)	
S/V : Pan� de blé tomates mozarrella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Choucroute au poisson (pc)	

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



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Paupiette de dinde à la crème</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Steak haché & ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Salade coleslaw</p> <p>S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</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:

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











- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Rissollette de veau</p> <p>pates au fromage râpé</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade fantaisie </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Croc' lait</p> <p>Fruit </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet*(pc) </p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (pc)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et</p>	<p>Terrine de légumes mayonnais </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>

 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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

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



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p></p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Boursin</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit  </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes/abricots</p>

 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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

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



MENUS LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Sardine à la tomate	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Carottes cuites à la marocaine 
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Rôti de dinde à la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière 
Petits suisses aux fruits 	Nouilles sautées	Pommes noisette	Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré 	Kiri
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses 	Palet breton 	Crème dessert praliné
	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/P : Chou blanc à l'emmental		
		S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		

 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 alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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