



## 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
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc)  Yaourt aromatisé Fruit 	Salade de montagne  Cordon bleu  Purée de butternut  Boursin  Liégeois vanille  S/V : Poisson pané	Concombre à la crème  Boulettes de bœuf à l'orientale  Semoule  Cantal  Fruit de saison  S/V : Bouchées de sarrasin		Œuf dur mayonnaise  Filet de colin meunière  Beignets de chou fleur  Tomme blanche  Fruit



#### 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* Paupiette de dinde sauce fromagère	Concombre vinaigrette Chili végétarien (pc)	Crêpe au fromage
Burger de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Ebly aux petits légumes		Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Pommes vapeur	Yaourt au sucre de canne		Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Far breton aux poires	Buchette	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit		Eclair au chocolat	Fruit
S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette			

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:

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	Œuf 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		Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos	Fromage frais sucré	
Fruit	Tarte aux pommes	Gâteau au fromage blanc et à la felur d'oranger	Banane	Compote pommes/framboises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Choucroute sans porc (pc) S/V : Choucroute au poisson (pc)	

	Plat Fait Maison
	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Label Rouge
	MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	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

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

	Plat Fait Maison
	Label Rouge
	MSC Pêche Durable
	Viande Bovine Française
	Produits Locaux
	Plat Végétarien

  

	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
	Haute Valeur Environnementale
	Appellation d'Origine Protégée

#### 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
Potage 7 légumes Rissolette de veau pates au fromage râpé Pont l'évêque Liégeois vanille  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Croc' lait Fruit	Betteraves vinaigrette Cassoulet*(pc)	Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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



## 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* Nouilles sautées	Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisette Fourme d'Ambert	Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver	Poisson meunière Ratatouille à la pomme de terre
Petits suisses aux fruits	Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses	Yaourt sucré Palet breton	Kiri Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané	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	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

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