












MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



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

| lundi 13 avril 2026 | mardi 14 avril 2026 | mercredi 15 avril 2026 | jeudi 16 avril 2026 | vendredi 17 avril 2026 |
|----------------------------------|---|------------------------|--|---|
| Radis beurre | Salade Grecque  | | Pizza | Carottes râpées  |
| Rôti de porc * | Steak hache bœuf au cheddar  | | Oeufs durs  | Filet de colin meunière  |
| Pommes vapeur | Coquillettes  | | Epinards à la crème  | Beignets de brocolis |
| Emmental | Petits suisses sucrés | | Fromage frais aux fruits  | Carré frais |
| Ananas au sirop | Mousse au chocolat | | Banane | Crème dessert caramel |
| <i>S/P : Rôti de dinde</i> | | |  | |
| <i>S/V : Bâtonnets mozarella</i> | <i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i> | | | |

| | |
|---|---|
|  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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

| lundi 4 mai 2026 | mardi 5 mai 2026 | mercredi 6 mai 2026 | jeudi 7 mai 2026 | vendredi 8 mai 2026 |
|--|--|---------------------|---|--|
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p>  | | <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></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:

- 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 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

| lundi 11 mai 2026 | mardi 12 mai 2026 | mercredi 13 mai 2026 | jeudi 14 mai 2026 | vendredi 15 mai 2026 |
|---|---|----------------------|--|----------------------|
| <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p> | <p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes</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:









- 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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

| lundi 18 mai 2026 | mardi 19 mai 2026 | mercredi 20 mai 2026 | jeudi 21 mai 2026 | vendredi 22 mai 2026 |
|--|--|----------------------|---|---|
| <p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>  | <p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p> | | <p>Concombre à la crème </p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p> | <p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</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:

- 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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

| lundi 25 mai 2026 | mardi 26 mai 2026 | mercredi 27 mai 2026 | jeudi 28 mai 2026 | vendredi 29 mai 2026 |
|-------------------|---|----------------------|---|--|
| | <p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p> | | <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> | <p>Ebly cocktail</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit </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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

- 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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

| lundi 1 juin 2026 | mardi 2 juin 2026 | mercredi 3 juin 2026 | jeudi 4 juin 2026 | vendredi 5 juin 2026 |
|---|--|----------------------|---|--|
| <p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p> | <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i></p> | | <p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p> | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Tarte au fromage</i></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:

- 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 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

| lundi 8 juin 2026 | mardi 9 juin 2026 | mercredi 10 juin 2026 | jeudi 11 juin 2026 | vendredi 12 juin 2026 |
|--|---|-----------------------|--|--|
| <p>Melon</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Penne aux petits legumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p> | <p>Salade Languedocienne </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin d'aubergines </p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert praliné</p> | | <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p><i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p> | <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</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:

Mixed grill* : Chipolatas, merguez

Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

| lundi 15 juin 2026 | mardi 16 juin 2026 | mercredi 17 juin 2026 | jeudi 18 juin 2026 | vendredi 19 juin 2026 |
|---|---|-----------------------|--|--|
| <p>Pastèque</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>St moret</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>S/P: Roti de dinde aux petits légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p> | <p>marbre de saumon sce cocktail.</p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p> | | <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p>  | <p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:

Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare









- 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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

| lundi 22 juin 2026 | mardi 23 juin 2026 | mercredi 24 juin 2026 | jeudi 25 juin 2026 | vendredi 26 juin 2026 |
|--------------------------------|--|-----------------------|--|--|
| Betteraves vinaigrette (stock) | Carottes râpées   | | Melon  | Radis beurre  |
| Escalope de poulet pané | Brandade de poisson (pc)   | | Omelette | Raviolis au bœuf gratinés (PC) |
| Rosties aux légumes | | | Pommes vapeur aux épices | Vache picon |
| Emmental | St moret | | Yaourt aromatisé  | Fruit |
| Madeleine | Compote de pommes (stock) | | Palet breton | |
| | | |  | |
| <i>S/V : Falafels en sauce</i> | | | | <i>S/V : Raviolis au saumon</i> |

| | |
|---|---|
|  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



MENU LA FERTE GAUCHER - PRIMAIRE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

| lundi 29 juin 2026 | mardi 30 juin 2026 | mercredi 1 juillet 2026 | jeudi 2 juillet 2026 | vendredi 3 juillet 2026 |
|--|---|-------------------------|--|--|
| <p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> | <p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p> | | <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p> | <p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf 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