



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|----------|---|--|
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Six de savoie</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><b>S/P</b> : Terrine de poisson<br/><b>S/V</b> : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p> | <p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> |          | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Concombre  au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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:**

- 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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

| LUNDI                       | MARDI                             | MERCREDI | JEUDI   | VENREDI                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------|---|---------------------------|
| Tomates vinaigrette         | Velouté de légumes                |          | Quiche*   | Salade verte              |
| Lasagnes végétariennes (PC) | Boulettes de volaille façon Kefta |          | Aiguillettes de poulet sauce tomate                             | Brandade de poissons (PC) |
| Fromage blanc sucré         | Coquillettes                      |          | Haricots verts  | Camembert                 |
| Eclair au chocolat          | St Bricet                         |          | Coulommiers   | Compote de pommes         |
|                             | Fruit de saison                   |          | Crème dessert vanille   |                           |
|                             | S/V : Poisson pané                |          | S/P : Tarte au fromage<br>S/V : Pané de blé tomates mozzaarella |                           |

- 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:**

**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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



# MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

| LUNDI             | MARDI                            | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI          |
|-------------------|----------------------------------|----------|--|-------------------|
| Tarte au fromage  | Concombre  bulgare               |          | <br><b>LE PRINTEMPS</b><br><br>Le menu vous sera communiqué ultérieurement | Potage            |
| Poisson pané      | Spaghetti façon napolitaine (PC) |          |  | Omelette          |
| Gratin d'épinards |                                  |          |  | Gratin dauphinois |
| Brie              | Buchette                         |          |  | Chantailou        |
| Fruit de saison   | Liégeois chocolat                |          |  | Fruit de saison   |
|                   | S/V : Spaghetti au thon          |          |  |                   |

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:

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé  
**Concombre bulgare:** Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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



# MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|---|----------|---|--|
| Radis au beurre  | Potage 7 légumes  |          | Quiche*   | Taboulé  |
| Rôti de dinde  | Colin façon papillote  |          | Rôti de porc*                                     | Aiguillettes de blé emmental   |
| Riz  | Macaroni  |          | Jeunes carottes                                   | Gratin de courgettes   |
| Tomme des Pyrénées   | Coulommiers   |          | Tomme blanche                                     | Fromage blanc aux fruits  |
| Liégeois vanille  | Fruit de saison   |          | Crème dessert caramel                             | Cookies vanille aux pépites de chocolat  |
| s/v : Poisson en sauce   |   |          | S/P : Salade paysanne<br>S/V : Nuggets de poisson |                           |

|   |   |
|---|---|
|  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 paysanne** : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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



# MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

| LUNDI                         | MARDI   | MERCREDI | JEUDI                              | VENDREDI                         |
|-------------------------------|---|----------|------------------------------------|----------------------------------|
| Salade verte                  | Tomates vinaigrette   |          | Carottes râpées                    | Oeuf dur mayonnaise              |
| Lasagnes à la provençale (PC) | Saucisses de Francfort*   |          | Couscous boulettes et merguez (PC) | Filet de poisson à la bordelaise |
| Saint Moret                   | Coquillettes  |          | Buchette                           | Duo de carottes                  |
| Fruit de saison               | Cheddar   |          | Fruit de saison                    | Croc-lait                        |
|                               | Mousse au chocolat  |          | S/V : couscous poisson (PC)        | Banane                           |
|                               | S/P : Saucisses de volaille<br>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:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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



## MENU LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI                           |
|---|---|----------|--|------------------------------------|
| Tomate  | Salami*   |          | Salade Grecque            | Friand au fromage                  |
| Rissolette de veau  | Paupiette de veau   |          | Raviolini tomates mozzarella (pc)  | Beignets de calamars sauce tartare |
| Pommes vapeur persillées  | Haricots verts  |          |  | Rosti de légumes                   |
| Livarot  | Carré de l'Est  |          |  | Petit moulé                        |
| Crème dessert caramel   | Fruit de saison  |          | Banane sauce chocolat<br> | Galette au beurre                  |
| S/V : Bâtonnets mozzarella  | S/P : Salade pommes de terre<br>S/V : Feuilleté de poisson  |          |  |                                    |



### INFORMATIONS:

**Salade grecque** : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 : Préconisations conforme au plan alimentaire