













SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade parisienne	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Gratin de salsifis	Pommes vapeur	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Camembert	Banane 
Fruit de saison		Mousse à la framboise 	Crème dessert pistaches	
S/V : terrine de poisson / Pané de blé fromage épinard		S/V : Poisson aux olives		

 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 parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine de légumes au thon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Ratatouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Endives vinaigrette	Pâté en croute*	<p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards	Frites	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Yaourt aromatisé	Pont l'evêque		Chantailou
Gâteau de semoule	Fruit de saison	la framboise Mousse à		Fruit de saison
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Taboulé / Poisson aux olives		

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



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Filet de hoki sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers	Chource	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière	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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
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 PRIMAIRE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn	S/V : couscous poisson (PC)	Liégeois vanille
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise









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

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 PRIMAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salade fermière 	Pâté de campagne*	Salade Grecque  	Friand au fromage
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons 
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Livarot 	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		Petit moulé
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos		


INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
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




SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P : Tarte au fromage	


 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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 pln alimentaire



MENU LA FERTE GAUCHER PRIMAIRE



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P : Terrine de poisson S/V : Falafel en sauce	S/V : Fish burger	



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