











MENUS LA FERTE GAUCHER MATERNELLE



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>Tarte au fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>GALETTE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</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

- 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 MATERNELLE



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	Potage tomate basilic		Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym* 		Chili végétarien (pc)  	Filet de hoki citronné 
Boursin	Penne			Trio de légumes 
Fruit 	Emmental		Buchette	Fromage frais aux fruits
	Compote de pommes		Eclair au chocolat 	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde			
	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 MATERNELLE



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		Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce au citron vert		Choucroute garnie * (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis			Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré		Carré de l'est	
Crème vanille	Tarte aux pommes		Banane	Compote pommes/framboises
			S/P : Choucroute sans porc (pc)	
S/V : Pané de blé tomates mozarella			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 MATERNELLE



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>Cantafras</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </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 MATERNELLE



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>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade fantaisie </p> <p>Cubes de colin sauce nordique</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Croc' lait</p> <p>Cocktail de fruits</p>		<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Brebicrème</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

Sauce chasseur : Oignons et champignons

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 MATERNELLE



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>Potage carottes crème</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</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>Pave de hoki au citron vert </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:

- 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 MATERNELLE



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		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales
Gratin de salsifis	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver	Rosties aux légumes
Carré de l'est			Yaourt sucré	Kiri
Compote de pommes	Dessert à la noix de coco		Palet breton	Fruit
	S/P : Sauté de poulet au caramel			S/P : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand 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:

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