



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu	Sauté de veau marengo		Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts 	Pommes rissolées		Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Tomme blanche
Fruit de saison 		Fruit de saison		Fruit de saison Gélifié vanille
		S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine 	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit

 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/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Trio de légumes
Fruit de saison	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille PS/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale	Chipolatas*	Choucroute (PC)*	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises	Petit moulé	Samos	Liégeois vanille	Vache qui rit
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	S/P: pâté en croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	Crème dessert vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Peti suisse aux fruits











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/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Poisson pané Courgettes sautées pommes terre		Couscous Boulettes végétal (PC) 	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Haricots verts 
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Fruit de saison 	Crêpe au chocolat 
S//P: Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V :Terrine de poisson / Omelette			S/P: Sauté de porc saux asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique	S/P: Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés







S/V : Sans Viande







- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Colin poêlé au beurre	Paupiette de dinde	Oeufs durs 
Semoule	Cocos mijotés	Haricots beurre persillés	Fusilli	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque 	Edam	Gouda	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P: Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	S/P: Pâté de volaille S/V :Salade fantaisie	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes 	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

 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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</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:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc