



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

<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>S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Bananes </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/V : Sans Viande

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



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées		Œuf dur mayonnaise	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes		Ratatouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet		Yaourt aux fruits	Fruit de saison
	Fruit de saison		Crème dessert vanille	
	S/P: Jambon de dinde		S/V : Pané de blé tomates mozzarella	
	S/V : Poisson pané			

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 S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare		 <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 			Omelette
Carottes au jus	Spaghetti			Gratin dauphinois
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat			Fruit de saison 
	S/V : Spaghetti au thon			

 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:

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



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 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Liégeois vanille 	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne 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/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette		Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Coquillettes		Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar		Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat			Banane
	S/P: Saucisses de volaille 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, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande S/P : Sans Porc

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Salami*		Salade Grecque 	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons 
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est			Yaourt sucré 
Crème dessert caramel	Fruit de saison 		Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/P: Rôti de dinde Batonnets mozzarella	S/P: Salade pomme de terre : Feuilleté de poisson			S/V : Terrine de légumes

-  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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc