









SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 			Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané			Gélifié vanille
				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:

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC) 	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés 	Penne		(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Compote de pommes 	Cantafrais		Buchette	Tartare nature
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat		 	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce			

 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, mais, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 		Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille		Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes			Crème dessert vanille 
				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 :**

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 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Yaourt aromatisé		Samos	 Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison	
S/P: Terrine de poisson / de dinde aux lentilles				S/P: Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
Rôti				


 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:

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
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette		Salade verte 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule				Gratin d'épinards
Pont-l' évêque 	Edam		Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop			Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier 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:

- 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	VENREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage 	Œuf dur  mayonnaise 		Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes		Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière 
Carottes au jus	Haricots verts persillés		Pommes vapeur	Röstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré 		Yaourt aux fruits 	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton		Brownies	Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané				



INFORMATIONS:

Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc