




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			Fruit de saison
				S/P : Terrine de légumes 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:

- nc 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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Taboulé 
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 	Emmental 		Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromager	Fruit de saison		Fruit de saison  	
	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, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette


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



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Pâte en croûte*	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale  Epinards à la crème		Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière Coquillettes
Mimolette	Yaourt à la vanille		Carré de l'Est	Fromage blanc sucré
Compote de pommes framboises 	Tarte aux pommes		Fruit de saison 	Crème dessert vanille
			S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson /	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 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 :**

ns 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 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison	 S/P : Crêpe au fromage*
S/P : Terrine de poisson S/V: Terrine de poisson / Omelette				S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce


 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/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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette		Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Semoule	Edam		Emmental	Gratin d'épinards
Pont-l' évêque 	Fruit de saison 		Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards				

 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:

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à la tomate			Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti			Tomate farcie végétarienne	Pavé de hoki au citron vert
Poêlée Victoria			Riz	Epinards à la crème
Camembert			Fromage frais aromatisé	Chantailou
Fruit de saison			Gâteau au chocolat 	Compote pommes abricots
S/V: Pané de blé tomates mozzarella				S/P : Friand au fromage 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:

- s 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