










SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
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	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)  	Filet de hoki citronné 
Boursin	Penne		(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Emmental 		Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Fruit de saison
	S/P: Rôti de dinde			
	Poisson en sauce			
	S/V :			

 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
 - * 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)	Dés de colin aux graines de céréale 		Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème		Fromage frais aux fruits	Semoule
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille		Fruit de saison	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes			Crème dessert vanille
			S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes / Colombo de 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
S/P: Terrine de poisson / de dinde aux lentilles	Compote de pommes 		Fruit de saison	
S/V :Terrine de poisson / Omelette				S/P: Crêpe au fromage : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
Rôti				S/V

 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
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette		Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Semoule	Six de savoie		Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Pont-l' évêque 	Fruit de saison 		Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille				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:

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	VENREDI
Sardine à la tomate			Carottes râpées	Mortadelle de volaille
Poulet rôti			Tomate farcie végétarienne	avé de hoki au citron vert
Beignets de brocolis			Riz	Petits pois
Yaourt sucré			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	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