



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Cœuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Pommes rissolées		Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal 		Yaourt sucré 
Fruit de saison 		Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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 de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Trio de légumes
Fruit de saison	Cantafrais	Livarot	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Madeleine
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette 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:

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	Terrine de légumes sauce cocktail	Endives au bleu	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		Crème dessert vanille 
		S/P: Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P: pâté en croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	S/P: Rôti de dinde 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
Potage potiron	Salade d'endives  et poires	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p> <p>S/P: Sauté de porc saux asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Lentilles au jus	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Yaourt aromatisé		Samos	 Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison	 S/P: Crêpe au fromage 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/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	Pamplemousse	Pâté de campagne*	Salade verte	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Colin poêlé au beurre	Paupiette de dinde	Œufs durs
Gratin de blettes pommes terre		Haricots beurre persillés	Fusilli	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Six de savoie	Gouda	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison	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	

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		Endives vinaigrette	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Chipolatas*	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Boursin	Fromage frais aromatisé	Buchette
Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
S/P: Sauté de poulet à la moutarde S/V: Pané de blé tomates mozzarella		S/P: Saucisse de volaille S/V: Poisson en sauce		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