



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*		Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Gratin de salsifis	Riz	Lentilles
Fomage fouetté		Bleu	Yaourt sucré	Banane
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise	Fruit de saison	
<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Salade pdt /Pané de blé fromage épinards	<b>S/V</b> : Poisson aux olives			

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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	Faisselle	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Fruit de saison
	Palet Breton	Fruit de saison	Crème dessert vanille	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	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:**

**Sauté de bœuf à l'ancienne:** oignons, champignons, carottes

S/V : Sans Viande

- 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	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Endives vinaigrette	Taboulé	 <b>LE PRINTEMPS</b>  Le menu vous sera communiqué ultérieurement 	Potage
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards	Spaghetti	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Pont l'evêque		Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Mousse à la framboise		Fruit de saison
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Poisson aux olives		








- 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 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt aromatisé 	Chaurce 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière	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:**

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

**Salade paysanne:** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/V : Sans Viande

- 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	Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Coquillettes	Petit-pois	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Banane
	<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Poisson gratiné au fromage	<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>S/V</b> : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

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*	Pomelos	Salade Grecque 	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Boursin		Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
<b>S/P</b> : Rôti de dinde <b>S/V</b> : Batonnets mozzarella	<b>S/P</b> : Salade pommes de terre <b>S/V</b> : Feuilleté de poisson	<b>S/P</b> : Pizza au fromage		<b>S/V</b> : 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