

MENUS SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JUDI	VENDREDI
<p>Portage 7 légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Omelette </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Boulettes de saumon</p>	<p>Galette des Rois </p>	<p>Ceuf dur moyonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petits pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gélatifié vanille</p> <p>S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

INFORMATIONS :

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vignettes, moyennisées et sauces décompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné, les préconisations conforme au plan alimentaire

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



MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Acras de poisson</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pain fromage</p> <p>GOUTER</p> <p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Perne</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pâté forestier*</p> <p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Ebly aux petits légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Far breton aux pommes </p> <p>S/P : Pêti de volaille S/V : Omelette au fromage</p> <p>GOUTER</p> <p>Cake fourré à la fraise</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Quatre-quarts</p> <p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits de la Mer

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

M.S.C Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- **Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
- **Riz antiois:** 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

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage poireaux, pommes de terre</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P : Rêti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p> <p>GOUTER</p> <p>Modeléine nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréale </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p><u>Tarte aux pommes</u></p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Mimolette</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière</p> <p>GOUTER</p> <p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Pâte en croûte*</p> <p>Colombo de veau (PC) </p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo de poisson</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi-fruits </p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes fraises </p> <p>GOUTER</p> <p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>

INFORMATIONS :

Salade Landaise: salade verte, pdt, géliers, tomates, pois
Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

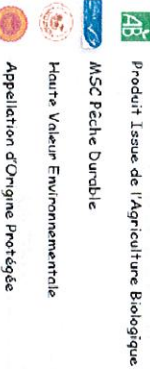
Parmenier de légumes: Purée de pommes de terre, égrené végétal, carotte, fèves, pois, oignons, tomates.

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 conformes au plan alimentaire



MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage potiron</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Amaras au sirop</p> <p>S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Burger de veau</p> <p>Courgettes sautées pommes terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Battonnets de mozzarella</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Pizza tomate chèvre et salade (PC)</p> <p>Faiselle </p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Sardinie beurre / Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Couscous</p> <p>Boulettes végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Ile flottante </p>	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p> </p> <p>S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Bouquette	Cake fourré chocolat	Bouquette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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
Tiro de légumes: carottes, brocolis, chou-fleur

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



MENUS SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de l'ouest</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Six de savoie</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p></p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Pommentier de poisson / Poisson en sauce</p>	<p></p> <p>Nems au poulet</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Tarte au chocolat et à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Petit beurre	Boguette	Madeleine	Boguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre à confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Pain 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 l'ouest: Fends d'artichauts, tomates, maïs
Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces décompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fian vanille</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Pané de bif tomates mozzarella</p>	<p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>GOUTER</p> <p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>GOUTER</p> <p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Cookies vanille pépites chocolat</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
<p>GOUTER</p> <p>Bequette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Roué framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>GOUTER</p> <p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

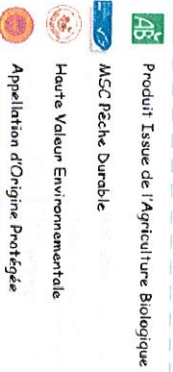
INFORMATIONS:

Cassiolette de poissons : poisson, carottes, poireaux, crème fraîche
Pâté Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts nigels : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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 présentations conformes au plan alimentaire





MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Portage potiron	Salade verte croifrons vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour	Rôstis aux légumes
<u>Carré frais</u>	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Fromage ovale	<u>Cheddar</u>
<u>Compote de pommes</u>	Madeleine	Mousse au chocolat	Brownies	Mousse au citron
S/V : Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande / Endives au jambon de dinde S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC pêche Durable

Haute Vallée Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette
Macedoine à la russe: macedoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise











S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

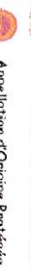
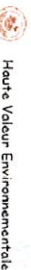
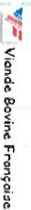
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de potes	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet sauce diable	Ravolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées 	Parmentier de poisson (PC) 	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre	Yaourt sucré 	Jeunes carottes confites	Tartare ail et fines herbes	Ebly aux légumes
Vache Picon	Muffin au chocolat 	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Kiri
Liégeois vanille		Quatre-quarts aux pralines roses 		Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits 	Fruit



INFORMATIONS :

Salade de quinoa: concombre, radis, tomates, surimi

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

Salade fleurette: carottes, pois, cornichons

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (COLES IDF - VACANCES OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Groatin de poriron</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits au sirop</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Paré de blé fromage épinards</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule </p> <p>Cheddar </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Six de savoie</p> <p>Crème dessert pistaches</p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Couscillants au fromage</p> <p>Lentilles </p> <p>Banane </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Laît au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

INFORMATIONS:

Salade banisienne: pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

- En gras : Les plats recommandés

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024



Mars 02/10/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefra	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Cocuillettes	Cocos à la tomate	Fruit de saison	Camembert
Yaourt aux fruits	Faisselle	<u>Yache qui rit</u>	Fromage blanc sucré	
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	<u>Clafoutis aux fruits</u>	Eclair au chocolat	<u>Fruit de saison</u>
S/P : Roulade de volaille	S/P : Sausisse de volaille	S/V : Poisson en sauce		
S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlé au beurre	S/V : Poisson pané			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Petit Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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

Boulettes de volaille façon Kefra: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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 conformes au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Paré de campagne*</p> <p>Poisson pané</p> <p>Pomme röstis</p> <p>Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/P : Pâte de volaille S/V : Terrine de poisson</p> <p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon / Poisson gratiné au fromage</p> <p>GOUTER</p> <p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>CEUF dur mayonnaise</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Mousse à la framboise</p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p> <p>GOUTER</p> <p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>GOUTER</p> <p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

INFORMATIONS:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande hachée, compotée de tomate, Fromage râpé
Salade paysanne: pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- S/P: Sans Parc 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

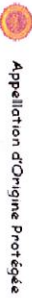
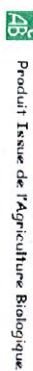
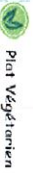
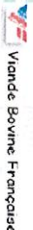
 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage aux 7 légumes	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Rôti de dinde	Colin façon papillote	Papillote de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage / Papillote de dinde S/V : Friand au fromage / Paré fromage	S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes



INFORMATIONS:

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

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

MENUS SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Joyeuses Pâques</i></p> 	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Portage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Vin de France
 Produit's Locaux
 Plat Végétarien
 AB
 MSC
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: prt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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 conformes au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate	Salade fermière 🍴	Pomelos	Salade Grecque 🍴	Friand au fromage
Rissollette de veau	Paupiette de veau Tardinière de légumes	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette 	Beignets de calamars sauce tartare Fusilli
Pommes vapeur persillées	<u>Fromage frais sucré</u>	<u>Saint-Nectaire</u>	Gratin dauphinois 🍴	Petit moulé
Livarot 	Mousse au chocolat	<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit de saison 	liégeois vanille
S/P : Rôti de dinde S/V : Bertonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes
GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande, Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 Product Issued by Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Purée saint germain: pdt et pois cassés
Milote de légumes: carottes, haricots plats, chou-fleur
Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, mais

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: Préconisations conforme au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macedoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Oeuf dur	Concombres à la menthe	Carottes rôpées
Palette de porc à la diable*	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Chou fleur au fromage	Penne
Charrenneige	Pomme	Poire	Kiri	Rondelé au bleu
<u>Compote pommes fraises</u>	S/V : Poisson pané		<u>Flan nappé caramel</u>	Crème dessert praliné
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson en sauce	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENU SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (EGOLE IDF - VACANCES OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Steak haché sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Kiri</p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p> <p>S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>	<p>Salade verte </p> <p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Couscous au poisson</p>	<p>Morrabelle*</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Vache Picon</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>Salade du puy</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes rôtis</p> <p><u>Camembert</u> </p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Brochette pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

INFORMATIONS:

Salade du puy: lentilles, carottes, pois, échalote

Carottes à la marseillaise: carottes, poivrons, raisins secs, cumin

Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

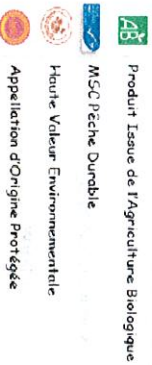
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, pois

S/P: Sans Parc S/V : Sans Viande

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

* Pier contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS SCOLAIRE 2023/2024

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Sauté de poulet	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Chantailou nature
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraîches
Fruit de saison	Pâtisserie			S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson / Poisson en sauce
S/P : Sauté de poulet		GOUTER	GOUTER	GOUTER
S/V : Poisson poêlé au beurre				
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	Jus de pommes

INFORMATIONS:

- Tomate antioisaise:** thon, poivrons
- Tortilla au fromage:** pdt oignons fromage
- Salade landaise:** salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais
- Salade Far West:** haricots rouge, maïs, tomates, oignons rouges
- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, moyennisées et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

		Produit Issus de l'Agriculture Biologique
		MSC Pêche Durable
		Haute Valeur Environnementale
		Appellation d'Origine Protégée

