



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>GALETTE DES ROIS</p>	Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette	Boulettes de bœuf à l'orientale		Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Petits pois
Kiri	Yaourt aromatisé	Cantal		Petit suisse aux fruits
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé











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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	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 	Pommes de terre en quartiers	Ebly aux petits légumes	Haricots verts persillés 	Fromage ovale
Fruit de saison	Cantafrais	Yaourt sucré 	Tartare nature	Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives au poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	 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



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Salade landaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréales	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Buchette
Fromage blanc sucré	Brie	Samos	Fruit de saison	Compote de pommes fraises
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger	S/V : Colombo de poisson	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Brioche pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	Fruit

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 :

Salade Landaise: salade verte, pdt, gésiers, tomates, mais

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

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson sec*	Salade d'endives  et poires	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Faisselle 	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison	Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre / Poisson en sauce		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	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	 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

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









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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes	Pizza au fromage	Salade verte 	 Nems au poulet
Sauté de volaille aux olives	Cassoulet* (PC) 	Oeufs durs 	Hachis parmentier (PC)  	 Grignotines de porc sauce asiatique* 
Semoule	Six de savoie	Gratin d'épinards	Emmental	Riz cantonais
Pont-l'évêque 	Cocktail de fruits au sirop	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Fruit de saison	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	Gâteau au chocolat 	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & 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 Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc



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>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<div style="text-align: center;"> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> </div>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>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>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de merlu au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte a tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roué 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>Briolette pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

- 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:

, 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Bœuf mironton </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Boulettes végétarienne</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Madeleine </p> <p></p>	<p>Salade alsacienne* </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes d'agneau à la tomate</p> <p>Bouloghour</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Brownies</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Salade verte croûtons vinaigrette échalote</p> <p>Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Cake fourré à la fraise</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes</p>

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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pates	Salade verte 	Salade de quinoa	Radis beurre 	Salade fleurette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré 	Yaourt aromatisé	Tomme Blanche	Buchette
Fruit de saison	Muffin au chocolat 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fruit de saison	Compote de pommes
				
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/V : Marmite de poisson		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites 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

 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:

Salade de quinoa: concombre, radis, tomates, surimi

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BUTRY SUR OISE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		
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
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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:

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

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade de radis aux abricots secs
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre		
Yaourt aux fruits	Faisselle	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Compote de pommes
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
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

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
Boulettes de volaille façon Kefta: 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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche française)</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Brie</p> <p>Gateau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'evêque</p> <p>Mousse à la framboise</p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</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 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 aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Macédoine mayonnaise	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Ebly	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Chaource	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde S/V : Pané fromagé	S/P : Rôti de dinde S/V : Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	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

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Tomates	Salade piémontaise	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	Potage	
	Lasagnes à la provençale (PC) 	Rôti de bœuf  		Filet de poisson à la bordelaise 	Haricots beurre
	Saint Moret	Yaourt à la vanille		Samos	
	Fruit de saison 	Fruit de saison		Banane 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat	
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits	
	Compote de pommes	Fruit	 Jus multi-fruits	Fruit	

-  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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Mijoté de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Peti moulé	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Batonnets mozzarella	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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
- 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:

Mijoté de légumes: carottes, haricots plats, chou-fleur
Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Concombres à la menthe	Terrine de maquereau aux aromates
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts			Gratin d'épinards
Chanteneige	Pomme	Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises		Poire 	Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	 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	 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:

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

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Potage andalou (gaspacho)	Salade niçoise	Carottes à la marocaine
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert
Pommes vapeur		Cocos mijotés		Pommes röstis
Cantal	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Camembert
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/V : Falafel en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

Carottes à la marocaine: carottes, poivrons, raisins sec, cumin
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Salade Far West		Salade d'avocats	Conocombre vinaigrette ciboulette 
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc 		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Semoule aux légumes	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison 	Pâtisserie			S/V : Blanquette de poisson
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
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	

-  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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade Far West: haricots rouge, maïs, tomates, 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