






SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Sauté de veau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	 	<p>Filet de colin meunière </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	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:










Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic
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		Pâté forestier*		Crêpe au fromage
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) 	Haricots verts persillés
	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	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:

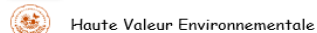
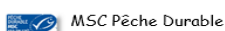
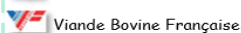
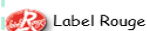
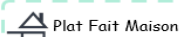
Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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
<p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes framboises </p> 	<p>Dés de colin aux graines de céréale </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Endives au bleu</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc et fleur oranger </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière</p>	<p>Choucroute (PC)* </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : pâté en croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson / Colombo de poisson</p>	<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes + Gruyère</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	 Compote de pommes	Peti suisse aux fruits



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	VENREDI
Saucisson sec*	Filet de colin gratiné au fromage Penne Fromage ovale Compote de pommes 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Couscous Boulettes végétal (PC) 	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti				Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes				Haricots verts
Petit suisse sucré				 Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson/V : Terrine de poisson / Omelette				S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

-  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
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané</p>	<p>Colin poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc' lait	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:

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	VENDREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>	<p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Churros</p> <p>S/P : Friand au fromage</p> <p>S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeline </p>	<p>Céréales</p>	<p>Gaufre</p>	<p>Baguette</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Lait</p>	<p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Barre chocolat</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Fruit</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit </p>	<p>Jus multi fruits</p>	<p>Fruit</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:

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage				
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Carottes au jus	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Röstis aux légumes
	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Palet breton	Fruit de saison	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

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




S/V : Sans Viande










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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Muffin au chocolat</p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Parmentier de poisson (PC)  </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Emmincé de poulet au gingembre</p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson</p>	<p>Steak haché et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Tomme des pyrénées</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	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:

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