







SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise ^{AB}
Omelette ^{AB}	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale ^V		Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts ^{AB}	Pommes rissolées		Petits pois
Yaourt aromatisé ^{AB}		Cantal ^V		Tomme blanche
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de pommes ^{AB}		Fruit de saison
				
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 nicaïs : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic
Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)  	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Emmental 	Livarot 	Buchette	Tartare nature
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Fruit de saison
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		
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/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



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Liégeois vanille	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	S/P : Pâté croûte de volaille	Fruit de saison 
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

 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 :

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</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 
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Samos	Crêpe au chocolat 
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Fruit de saison 	S/P : Crêpe au fromage
S/P : Terrine de poisson		S/P : Sauté de poulet 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



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/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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Ebly aux champignons	Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Pont-l'évêque 	Six de savoie	Yaourt sucré	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
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
 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 fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

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



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (carottes pommes de terre)		Haricots verts niçois	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Sauté de porc à la moutarde*		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Poêlée Victoria		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Maroilles	Fromage frais aromatisé	Buchette
Flan vanille		Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
S/P : Sauté de poulet à la moutarde				S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la 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:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois: 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 préconisations conformes au plan alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Filet de colin saveurs provençales
Carré frais	Haricots verts persillés	Gratin de légumes	Boulghour à la tomate	Röstis aux légumes
Fruit de saison	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Cheddar
	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
		S/P : Salade alsacienne sans viande		
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

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: chou 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire.



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Tomate vinaigrette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Fruit de saison
		S/P : Roulade de volaille		
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/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



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne		Salade de cœur d'artichauts	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives	Poisson meunière	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Gratin de salsifis	Pommes vapeur	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Camembert	
Fruit de saison		Mousse à la framboise	Crème dessert pistaches	Banane
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	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: pommes de terre, 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Macédoine de légumes au thon	Quiche*	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Aiguillettes de poulet sauce tomate	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	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	
			S/P : Tarte au fromage	
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 aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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:

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Steak haché sauce fromage 	Poulet rôti		Omelette
Carottes au jus	Spaghetti	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Pont l'evêque 		Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Mousse à la framboise 		Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine 	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Chou- fleur 	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille 	Coulommiers	Vache qui rit 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
	Fruit de saison	Quatre quarts 	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne	
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:

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



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Pommes noisette	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Faisselle	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	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:

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
- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



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
Rissollette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts			Rosti de légumes
Livarot 	Carré de l'Est	Boursin		Yaourt sucré 
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat 	Galette au beurre
	S/P : Salade pommes de terre	S/P : Pizza au fromage		
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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
			S/P : Tarte au fromage	
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:

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 d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au pln alimentaire



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
		Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	S/P : Terrine de poisson			
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	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:

- 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