



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>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Blanquette pêcheur aux fruits de mer</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </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:

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	Chou blanc aux raisins secs 			Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 		Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson Haricots verts persillés
Compote de pommes 	Penne		(égréné végétal) 	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat		Buchette	
	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce		Fruit de saison 	
				

 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	VENREDI
<p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes framboises </p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Pâte en croûte*</p> <p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: pâté en croûte de volaille S/V: Salade de pâtes / Colombo de poisson</p>	<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P: Rôti de dinde S/V: Pané de blé tomates mozzarella</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 :**

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	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 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	 Crêpe au chocolat
				 S/P: Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S//P: Terrine de poisson / S/V : Terrine de poisson / Omelette		S/P: Sauté de porc saux asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		

 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
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>Tomates et maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes pommes terre</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S//P: Sauté de poulet à la moutarde S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>		<p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Emmental</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Parmentier de poisson</p>	<p>Cœufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau basque</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:

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>Poêlée Victoria</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>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P: Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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