



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Poisson meunière </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert pistaches</p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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 S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées		Œuf dur mayonnaise	
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*		Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
	Coquillettes		Haricots verts	
Eclair au chocolat	Fruit de saison		Crème dessert vanille	Camembert
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané		S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	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:

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>		<p> </p> <p>LE PRINTEMPS</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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

MENU MAISONCELLES



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre				
Rôti de dinde	Colin façon papillote 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Pommes sautées	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/V : Nuggets de poisson	

 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



MENU MAISONCELLES



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC)  Saint Moret Fruit de saison 	Endives vinaigrette Steak haché  sauce cheddar  Coquillettes Mousse au chocolat S/V : Poisson gratiné au fromage		Couscous boulettes et merguez (PC) Buchette Fruit de saison	Oeuf dur mayonnaise Filet de poisson à la bordelaise Duo de carottes  Liégeois vanille

 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:**

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

S/V : Sans viande

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



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de porc*</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella</p>	<p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Feuilleté de poisson</p>		<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Marmite de poissons </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</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:

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

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc