



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*		Tomate	Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Riz	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Camembert	Banane
Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson aux olives			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:**

- 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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Sardine au beurre	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Filet de hoki à la niçoise
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Haricots verts	Purée
Eclair au chocolat	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Camembert
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/P : Tarte au fromage S/V : Pané de blé tomates mozzarella	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	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 boeuf à l'ancienne:** oignons, champignons, carottes

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	VENREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	 <p><b>LE PRINTEMPS</b></p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané 	Steak haché sauce fromage 	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards 	Frites	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	la framboise 		Fruit de saison 
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Poisson aux olives		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	 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:**

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

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



# MENU VILLENEUVE LE COMTE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaurce	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière	S/P : Salade paysanne S/V : Nuggets de poisson	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz  
**Salade paysanne:** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, 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

- 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	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché  sauce cheddar	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Pommes noisette	Petit-pois	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:**

**Lasagnes à la provençale:** pâtes fraîches, tomates, courgettes, 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


**MENU VILLENEUVE LE COMTE**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviollini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Boursin		Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Fruit de saison
S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Feuilleté de poisson	S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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


**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



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