



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V : Poisson pané	Compote de pommes 		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:

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
Rissollette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Tatare nature
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Pané fromagé	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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En surligné : 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*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Samos	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 		Crème dessert vanille 
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella
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 :

- 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	VENREDI
Potage potiron	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
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes		Fruit de saison	 S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S/V : Omelette		S/P : Sauté de porc 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	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/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	Pamplemousse	Pâté de campagne*	Chou rouge aux pommes granny	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)	Oeufs durs
Semoule	Six de savoie	Haricots beurre persillés	Emmental	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Fruit de saison	Gouda	Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	Gâteau au chocolat	S/V : Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		
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:

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	VENREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>		<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </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:

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	VENREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pomelos	Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Filet de colin saveurs provençales
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Röstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Fromage ovale	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton 	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : 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:

- 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	Tarte aux poireaux	Salade fleurette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	 Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Chou-fleur et brocolis	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Liégeois vanille
		S/P : Roulade de volaille S/V : Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage
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:

Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons

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