



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p><b>GALETTE DES ROIS</b></p>	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Omelette	Sauté de veau marengo		Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Kiri	Yaourt aromatisé	Cantal		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		Gélifiés vanille
<b>GOÛTER</b>	 <b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Fruit	Lait au chocolat	Jus multi fruits	Fruit
Jus d'ananas	Sirop	Fruit	Compote de pommes	Lait nature

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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En sautoyé: les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Endives  aux poires	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Emmental 	Yaourt sucré 	Fruit de saison 	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 		Fruit de saison
	S/P : Rôti de dinde			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Barre chocolat	Fruit	Pâte à tartiner	Fruit
Jus d'orange	Compote de pommes	Lait fraise	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:**

**Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

- 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 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Riz	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit	Brie	Samos	Fruit de saison	Compote de pommes fraises
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Jus d'orange	Pâte à tartiner	Fruit	Confiture	Lait nature
Fruit	Compote de pommes	Sirop	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 :**





**Colombo de veau:** Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.






S/P: Sans Porc

- 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 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec* et cornichon	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Boulettes d'agneau aux herbes	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre	Haricots beurre	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	 S/P : Crêpe au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Fruit	Pâte à tartiner	Fruit	Barre chocolat
Lait au chocolat	Sirop	Compote de pommes	Jus de pommes	Lait nature

 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

S/P: Sans Porc - 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 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes pommes terre</p> <p>Pont-l' évêque </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Six de savoie</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Cassoulet au poulet</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p></p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> </p> <p> Nems au poulet </p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Tarte au chocolat et à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Lait chocolat	Pâte à tatiner	Fruit	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Lait fraise	Compote de pommes	Sirop

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/P: Sans Porc - 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 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Cookies vanille pépites chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fruit</p> <p>Sirop</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Lait nature</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

- 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 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise  	Pomelos	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière 
Gratin de courgettes et tomates	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Bouloghous	Rôstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré 	Fourme d'Ambert 	Petit suisse aux fruits 	□ Cheddar
Compote de pommes	Madeleine  	Mousse au chocolat 	Brownies	Mousse au citron
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Jus d'orange	Barre chocolat	Lait fraise	Pâte à tartiner	Fruit
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:**

**Macédoine à la russe:** macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/P : Sans Porc

- 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 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (velouté aux champignons)	Salade verte	Salade de quinoa	Radis beurre	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés	Yaourt sucré	Saint-Nectaire	Tomme Blanche	Buchette
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Compote de pommes
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites chocolat
Jus d'orange	Pâte à tartiner	Sirop	Confiture	Lait nature
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 quinoa:** concombre, radis, tomates, surimi

**Salade fleurette,** carottes,maïs, cornichons

S/P: Sans Porc

- 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 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 	Bœuf aux olives 	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 	Frites	Semoule 	Riz	Lentilles 
Camembert 	Donuts	Cheddar	Six de savoie	Banane 
Fruit de saison		Mousse au chocolat 	Crème dessert pistaches	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Sirop	Pâte à tartiner	Jus de pommes	Lait nature
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 parisienne:** pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc

- 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 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse fumée*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Coulommiers	Faisselle	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		
	S/P : Saucisse de volaille			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Fruit	Pâtes à tartiner	Lait fraise	Confiture	Barre chocolat
Lait chocolat	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Sirop



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

**Sauté de bœuf à l'ancienne**: oignons, champignons, carottes

S/P : Sans Porc

- 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 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche française) </p> <p>Pomme rostis</p> <p>Brie</p> <p>Gateau de semoule</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC)  </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Mousse à la framboise </p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Palet breton</p> <p>Sirop</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Lait nature</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:**

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

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

S/P: Sans Porc

- 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 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Macédoine mayonnaise	Salade paysanne	Salade verte
Rôti de dinde	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Chaource 	Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Jus d'orange	Barre chocolat	Lait fraise	Pâte à tartiner	Fruit
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

- 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 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates	Salade piémontaise	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	Concombre à la crème 
	Lasagnes à la provençale (PC) 	Rôti de bœuf 		Filet de poisson à la bordelaise 
	Saint Moret	Purée de céleri		Haricots beurre
	Fruit de saison	Rondelé ail et fines herbes		Samos
		Crème dessert popcorn 		Liégeois vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Sirop	Confiture	lait nature
	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:**  
**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  
 - 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 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salade fermière	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissollette de veau	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts	Purée saint germain	Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Peti moulé	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Sirop	Pâte à tartiner	Jus de pommes	Lait nature
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 fermière:** pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs

S/P : Sans Porc

- 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 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Gratin d'aubergines	Penne
Edam	Pomme	Poire	Kiri	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises			Flan nappé caramel	Banane
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
lait chocolat	Pâte à tartiner	Lait au fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Sirop

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

S/P : Sans Porc

- 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 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier* et cornichon	Salade verte	Potage andalou (gaspacho)	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert
Pommes vapeur		Riz à la tomate		Epinards à la crème
Cantal	Buchette	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Sirop	Lait chocolat	Jus multi fruits	Fruit
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Lait nature



**INFORMATIONS:**

**Salade du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote

**Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire





# MENUS CLAYE SOUILLY



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Salade Far West		Salade d'avocats	Salade landaise
Sauté de poulet	Filet de colin beurre blanc 		Tortilla au fromage	Aiguillettes de poulet rôti
Semoule aux légumes	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	Petits pois carottes
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison 	Pâtisserie			Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette		Pain au chocolat
Jus d'orange	Barre chocolat	Pâte à tartiner		Fruit
Fruit	Compote de pommes	Compote de pommes	Jus 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:

**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage  
**Salade landaise:** salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, maïs  
**Salade Far West:** haricots rouge, maïs, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire