



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu			Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Yaourt sucré 
Fruit de saison 				Fruit de saison
				S/V : Terrine de légumes

 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
- \* Plat contenant du porc



## SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissollette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Carottes au jus	Penne		(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental 		Buchette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes 	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Madeleine
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce			

 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, mais, thon, poivrons, olives, vinaigrette

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 		Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille		Liégeois vanille	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes			Fruit de saison
			S/V : Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 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
Potage potiron	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
S/V : Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 		Fruit de saison	 S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce

 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:**

**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
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette		Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Semoule	Six de savoie		Emmental	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits au sirop		Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards				

 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



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</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>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>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