



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière
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	Fruit de saison		S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Pommes vapeur	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Trio de légumes
Compote de pommes	Emmental	Yaourt sucré	Buchette	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	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 souligné : 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	Salade de pâtes	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 		Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P : choucroute sans porc S/V : Choucroute au poisson	S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous Boulettes végétal (PC) 	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Penne		Samos	Haricots verts 
Fruit de saison	Fromage ovale		Fruit de saison 	Crêpe au chocolat 
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 		S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique	S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
<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:**

**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	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Semoule	Six de savoie	Haricots beurre persillés	Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits au sirop	Gouda	Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	Fruit de saison	S/V : Parmentier de poisson	
<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:**

**Salade de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres  
**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

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	VENDREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI</b></p> <p><b>TARTIFLETTE</b></p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</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>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux 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:**

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	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière
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/P : Salade alsacienne sans viande / S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	
<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:**

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
**Macedoine à la russe:** macédoine de légumes, thon, œuf dur, mayonnaise

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 gras: Les préconisations conformes au plan alimentaire



**SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Tomate vinaigrette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	 Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées Jeunes carottes confites	Steak haché et ketchup	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Saint-Nectaire	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:**

**Sauce diable:** tomate, oignons, sucre

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