



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette </p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>			<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>S/P : Terrine de légumes S/V: Terrine de légumes</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 conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>		<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(égréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p> Madeleine</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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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
Lasagnes végétarienne (PC)	Carottes râpées 		Salade de pâtes	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Dés de colin aux graines de céréale 		Colombo de veau (PC) 	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Epinards à la crème		Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 			Crème dessert vanille 
			S/V: Columbo de poisson	S/V: Pané de blé tomates mozzarella

 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 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	VENDREDI
<p>Petit salé aux lentilles* (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/P : Rôti dinde aux lentilles S/V: Terrine de poisson / Omelette</p>	<p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Penne</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Couscous Boulettes végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts</p>  <p>Crêpe au chocolat</p>  <p>S/P : Crêpe au fromage S/V : Poisson en sauce</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:

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
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gâteau basque</p> 

 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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </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>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>ompote 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/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