



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Carottes râpée Boulettes de bœuf à l'orientale  Semoule Compote de pommes  S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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
- En souligné: les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

MERCREDI

Paupiette de dinde sauce fromagère

Gratin dauphinois

Yaourt sucré 

Compote de pommes bananes

S/V: Omelette au fromage

 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

- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tranche de surimi mayonnaise Chipolatas*  Petits pois carottes Gâteau fromage blanc et fleur oranger  S/P : Saucisse de volaille S/V: Poisson meunière		

 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



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</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



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

		MERCREDI		
		Pâté de campagne*		
		Colin poêlé au beurre		
		Haricots beurre persillés		
		Gâteau au chocolat 		
		S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		



 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		
		Haricots verts niçois Chipolatas*  Semoule Tarte au flan  S/P : Saucisse de volaille 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:

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*		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	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
	Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert praliné
S/V: Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Pané fromagé	S/V : Falafel 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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf 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 souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Merguez grillées	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Jeunes carottes confites	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Frites	Haricots beurre
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Yaourt aux fruits mixés
		S/V : Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage

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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire