



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: Colombo 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/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 MAT DU MOULIN



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

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 |  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/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></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/P : Friand au fromage 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