



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>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>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/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
<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 fromagé</p>	<p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>S/P: Rôti de dinde <span style="float: right;">S/V :</span> Poisson en sauce</p>		<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(égréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Nuggets de poisson </p> <p>Filet de hoki citronné</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Tartare nature</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</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



**SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Compote de pommes framboises </p> 	<p>Filet de colin sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S:V:Colombo de poisson</p>	<p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</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 :**

**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	VENREDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Cantafrais</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Omelette</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Penne</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Couscous</p> <p>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 <span style="float: right;">S/V</span> : Crêpe au fromage / 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/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
<p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l' évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p><b>S/V</b> : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b>: Cassoulet au poulet <b>S/V</b> : Poisson pané</p>		<p>Salade verte </p> <p>Viande pour hanché parmentier </p> <p>Purée</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V</b> : Parmentier de poisson</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Cœufs 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Sauté de poulet à la moutarde S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI</b></p>  <p><b>TARTIFLETTE</b></p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</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/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc