



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|---|----------|--|--|
| <p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards</p> | <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> | | <p>Poisson meunière </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Concombre au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------|--------------------------------------|---------------------------|
| Lasagnes végétariennes (PC) | Carottes rapées | | Aiguillettes de poulet sauce tomate | Brandade de poissons (PC) |
| Fromage blanc sucré | Boulettes de volaille façon Kefta | | Haricots verts | Camembert |
| Eclair au chocolat | Coquillettes | | Coulommiers | Compote de pommes |
| | Faisselle | | Crème dessert vanille | |
| | S/V : poisson pané | | 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:












Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|----------|---|--|
| <p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p> | <p>Concombre  bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p> | | <p>  </p> <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> | <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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 MOUROYX Ecole CHICOTETS



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|----------|---|--|
| <p>Radis au beurre</p> <p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : poisson en sauce</p> | <p>Colin façon papillote </p> <p>Ebly</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p> | <p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc aux fruits </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

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 MOUROUGH Ecole CHICOTETS



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|--|
| <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p>  | <p>Endives vinaigrette</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p> | | <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous boulettes et merguez (PC)</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : couscous poisson</p> | <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</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:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise







Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental










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 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|---|----------|---|--|
| <p>Radis beurre </p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p> | <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p> | | <p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p>  | <p>Beignets de calamars sauce tartare</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</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 : Préconisations conforme au plan alimentaire