












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Salade parisienne</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Carottes au beurre </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Camembert</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:







Salade parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Boulettes de volaille façon Keftha</p> <p>Coquillettes</p> <p>Faisselle</p> <p>Palet Breton</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Quiche*</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Filet de hôte à la niçoise </p> <p>Purée</p> <p>Camember </p> <p>Fruit de saison </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:












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

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare		  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Omelette
Poisson pané 	Steak haché sauce fromage 			Gratin dauphinois
Gratin d'épinards 	Frites		Chantailou	
Gâteau de semoule	Fruit de saison 		Fruit de saison 	
	S/V : Poisson gratiné au fromage			

 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:




Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert chocolat</p>		<p>Quiche*</p> <p>Rôti de porc*</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Salade paysanne/ Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</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:

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








S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison


- * Plat contenant du porc



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>Tomates 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>Salade de pâtes</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </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:**

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

S/V : Sans viande




- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU ECOLE PICOT



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de porc*</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Rôti de dinde Batonnets mozzarella</p> <p>S/V :</p>	<p>Salami*</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P: Salade pomme de terre : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson</p> <p>S/V</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/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc