



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne			Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus			Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron			Riz	Lentilles
Six de savoie			Yaourt sucré	Banane
Crème dessert chocolat			Crème dessert pistaches	

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

- 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
Tomates vinaigrette	Carottes rapées 		Quiche*	Salade verte 
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)  
Fromage blanc sucré 	Coquillettes		Ratatouille et pommes de terre	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	Faisselle		Coulommiers	Compote de pommes
	Palet Breton		Fruit de saison	
			S/P : Tarte 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:

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

S/P : Sans Porc

- 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>Kiri </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Concombre  bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage  Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>		<p> </p> <p>LE PRINTEMPS</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p>Potage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></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:

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

- 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 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette		Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Ebly		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé 		Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne	

 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/P: Sans Porc

- 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 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette		Carottes râpées 	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce cheddar 		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Coquillettes		Buchette	Duo de carottes 
Fruit de saison	Faisselle		Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat			Banane 

-  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:**

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

- 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	VENDREDI
Tomate	Salade fermière		Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est			Petit moulé
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane sauce chocolat 	Galette au beurre

- 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:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné: Préconisations conforme au plan alimentaire