



# MENU SCOLAIRE CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 				Tomme blanche
Fruit de saison 	Mousse au chocolat			Fruit de saison

 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
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Rôti de porc au thym* 		Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Yaourt aux fruits mixés 	Penne		(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Emmental 		Buchette	Tartare nature
	Eclair au chocolat		Fruit de saison 	Madeleine
	S/P : Rôti de dinde			

 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/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 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 		Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé		Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes			Crème dessert vanille
			S/P : choucroute sans porc	










 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 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 		Fruit de saison 	 S/P : Crêpe 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:**

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous  
**Salade coleslaw:** chou blanc et carottes râpés







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 SCOLAIRE CONCHES SUR GONDOIRE



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette		Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym		Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Ebly aux champignons		Emmental	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam		Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop			Gâteau basque
	<b>S/P</b> : Cassoulet au poulet			

 Plat Fait Maison
  Produit Issus 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/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 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde</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>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/P</b> : 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