



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Filet de colin meunière
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Beignets de chou-fleur
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Tomme blanche
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Gélatifié vanille
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Fruit de saison		
		S/V : Boulettes de sarrasin		

 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:**

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic  
Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental	Livarot	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/P: Rôti de dinde Poisson en sauce	S/P: pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette 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:**

**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
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg* Coquillettes
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Vache qui rit 
Compote de pommes framboises 	Petit moulé	Samos	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		
		S/P: Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière	S/V : Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 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	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Fruit de saison 	
S/P: Terrine de poisson S/V :Terrine de poisson / Omelette		S/P/ Sauté de poulet sauce asiatique S/V :Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		S/P: Crêpe au fromage : Crêpe au fromage / Poisson en sauce <span style="float: right;">S/V</span>

 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
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Six de savoie	Carottes au beurre	Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt sucré	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	S/P: Cassoulet au poulet S/V: Poisson pané	Gâteau au chocolat 	S/V: Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards				

 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 de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres  
**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	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <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>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</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:**

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande

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



**SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Filet de colin saveurs provençales
Carottes au jus	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
<b>S/V</b> : Poisson pané		<b>S/P</b> : Salade alsacienne sans viande <b>S/V</b> : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	<b>S/V</b> : Falafel en sauce	

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 alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
**Macédoine à la russe:** macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

**S/V** : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc