




















SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson sec*	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Bœuf aux olives 	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule 	Riz	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Camembert	Banane 
Crème dessert chocolat		Fruit de saison Mousse à la framboise	Fruit de saison 	
S/P: Terrine de poisson : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		

 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	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Sardine au beurre	Quiche*	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Compote de pommes
	Palet Breton	Fruit de saison	Crème dessert vanille	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/P: Tarte au fromage : Pané de blé tomates mozzarella S/V	

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/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
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Poulet rôti		Omelette
Carottes au jus	Spaghetti	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Pont l'evêque 		Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Fruit de saison 
	S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage	S/V : Poisson aux olives		

 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

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



MENU SCOLAIRE GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Ebly	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaurce	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde Poisson meunière	S/V : Nuggets de poisson	

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

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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
Salade verte	Endives vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes
Fruit de saison	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P: Rôti de bœuf S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

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, 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 SCOLAIRE


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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre 	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque  	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Sauté de dinde à la cocotte	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts	Purée		Petits pois carottes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire		Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/P: Rôti de dinde Batonnets mozzarella	S/V: S/P: Salade pomme de terre : Feuilleté de poisson	S/P: Pâté de volaille S/V: Pomelos / Pizza 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:
Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires







S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou fleur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Tarte au fromage S/V : Tarte 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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