



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade parisienne	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus			Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Purée de potiron			Riz	Lentilles
Fomage fouetté			Camembert	Banane 
Crème dessert chocolat			Crème dessert pistaches	
S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / 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 parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes		Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes		Ratouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet		Yaourt aux fruits	Fruit de saison
	Fruit de saison		Crème dessert vanille	
	S/V : Poisson pané		S/P : Tarte au fromage S/V : Pané de blé tomates mozzarella	

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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

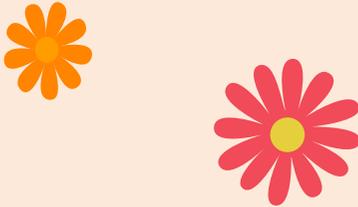
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU VIELS MAISON



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre  bulgare		 <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Filet de colin frais (Pêche française) 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 			Omelette
Gratin d'épinards 	Spaghetti			Gratin dauphinois
Brie	Buchette			Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat			Fruit de saison 
	S/V : Spaghetti au thon			

-  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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- 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



MENU VIELS MAISON



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes		Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Ebly		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			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/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 VIELS MAISON



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette		Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort* Pommes noisette		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Cheddar		Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Samos
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage			Banane

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, cougettes, poivrons, crème, emmental

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



MENU VIELS MAISON



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P : Terrine de poisson S/V : Falafel en sauce	S/V : Fish burger	



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:

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