



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise <sup>AB</sup>
Omelette <sup>AB</sup>	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale <sup>VF</sup>		Filet de colin meunière
Gratin de légumes	Haricots verts <sup>AB</sup>	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé <sup>AB</sup>	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré <sup>AB</sup>		Yaourt sucré
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Compote de pommes <sup>AB</sup>		Gélifié vanille
		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 nicots : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic












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	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
  Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés 	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Tartare nature	
Compote de pommes 	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison  	Fruit de saison
<b>S/V</b> : Pané fromagé	<b>S/V</b> : Poisson en sauce	<b>S/P</b> : pâté de volaille <b>S/V</b> : 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

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	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Samos	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	Fruit de saison	Crème dessert vanille
		S/P: Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/P: Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de nâtes /	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
<p>Saucisson sec*</p> <p>Petit salé aux lentilles* (pc)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Terrine de poisson / Rôti de dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Omelette</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Poisson pané</p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes </p>	<div style="text-align: center;">  <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert chinois</p> </div> <p>S/P : Saute de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Couscous </p> <p>Boulettes végétal (PC)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Emincé de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Crêpe au chocolat</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce</p>


 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:**

**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
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Cassoulet* (PC) 	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	OÛfs durs 
Semoule	Edam	Haricots beurre persillés	Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Gouda	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
<b>S/V</b> : Pané de blé fromage épinards	<b>S/P</b> : Cassoulet au poulet <b>S/V</b> : Poisson pané		<b>S/V</b> : Parmentier de poisson	

-  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 de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

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
Sardine à la tomate		Endives vinaigrette	Carottes râpées <sup>AB</sup>	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Lentilles vertes <sup>AB</sup>	Riz	Epinards à la crème
Yaourt sucré <sup>AB</sup>		Boursin	Fromage frais aromatisé <sup>AB</sup>	Buchette
Flan vanille		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
<b>S/V</b> : Pané de blé tomates		<b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/P</b> : Friand au fromage <b>S/V</b> : Friand 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:**

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	VENREDI
Taboulé	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Filet de colin saveurs brevencales
Carottes au jus	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Röstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Crème dessert praliné
<b>S/V</b> : Poisson pané		<b>S/P</b> : Salade alsacienne sans viande	<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



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Salade fleurette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC) 	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Jeunes carottes confites	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
		S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Poisson gratiné 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 fleurette**, carottes,maïs, cornichons

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc





SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fomage fouetté</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P: Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Salade de cœur d'artichauts</p> <p>Boulettes d'agneau aux herbes</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de colin façon papillote</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre  au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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/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	Macédoine de légumes au thon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Galopin de veau	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Haricots verts	Camembert
Eclair au chocolat	Faisselle	Vache qui rit	Coulommiers	Fruit de saison
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	
	<b>S/P</b> : Jambon de dinde <b>S/V</b> : Poisson pané	<b>S/V</b> : Poisson en sauce	<b>S/V</b> : 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:**

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
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Pâté en croute*	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Steak haché sauce fromage 	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Gratin d'épinards 	Frites	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Fruit de saison 
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Pâté en croute de volaille / Poisson aux olives		

 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:**








**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



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	Taboulé
Rôti de dinde	Filet de hoki sauce crevettes 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé 	Vache qui rit 	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Liégeois vanille 	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
<b>S/V</b> : Poisson en sauce		<b>S/V</b> : Poisson meunière	<b>S/P</b> : Salade paysanne <b>S/V</b> : Salade paysanne / 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:**

**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	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées 	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce  cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre 
	Coquillettes	Petit-pois 		Duo de carottes 
Saint Moret	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Buchette	Samos
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn 	Fruit de saison	Banane 
	<b>S/V</b> : Poisson gratiné au fromage	<b>S/P</b> : Rôti de bœuf <b>S/V</b> : Salade pommes de terre /		

-  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 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissollette de veau	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Haricots verts	Purée		Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Boursin		Yaourt sucré
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
<b>S/V</b> : Batonnets mozzarella	<b>S/P</b> : Salade pomme de terre <b>S/V</b> : Salade pommes de terre	<b>S/P</b> : Pâté de volaille <b>S/V</b> : Pomelos / Pizza 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:**

**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	VENDREDI
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		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
<b>S/V</b> : Poisson en sauce	<b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin		<b>S/P</b> : Tarte au fromage <b>S/V</b> : 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



## MENUS BAILLET EN France



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
	<b>S/V</b> : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>S/V</b> : Terrine de poisson / Falafel en sauce	<b>S/V</b> : Fish burger	

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