



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Saucisson à l'ail*
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Pommes rissolées		Petits pois
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes 		Gélifié vanille
S/V : Poisson poêlé au beurre		S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Terrine de légumes

 Plat Fait Maison	 Produit Issu 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
- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissollette de veau	Rôti de porc au thym* 	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois		Trio de légumes 
Boursin	Emmental 	Yaourt sucré 	Tartare nature	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette 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:

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



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 	Rôti de lapin aux herbes	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 		
Vache qui rit 	Petit moulé	Mimolette	Carré de l'Est	Buchette
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises 
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson meunière	S/V : Choucroute au 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 :

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafras	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	
S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Salade verte 	 Nems au poulet
Sauté de volaille aux olives	Rôti de veau au thym	Oeufs durs 	Hachis parmentier (PC)  	Grignotines de porc sauce asiatique*
Gratin de blettes pommes terre	Cocos mijotés	Gratin d'épinards		Riz cantonnais
Yaourt aromatisé 	Six de savoie	Petit suisse aux fruits	Emmental	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson	S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

 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 l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage (carottes pommes de terre) Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Edam Fruit de saison  S/V : Poisson poêlé au beurre	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Haricots verts niçois Chipolatas*  Semoule Boursin Tarte au flan  S/V : Poisson en sauce	Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat 	Mortadelle de volaille Calamars à la romaine Petits pois Buchette Cookies vanille pépites chocolat S/V : Friand 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:

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

-



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise  	Salade alsacienne* 	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte croûtons vinaigrette échalote
Bœuf mironton 	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
Carré de l'est	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré	Fromage ovale	 Cheddar
Compote de pommes	Madeleine 	Mousse au chocolat 	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	



INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, 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



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pates	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées 	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré 	Saint-Nectaire 	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Liégeois vanille	Muffin au chocolat 	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant 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 fleurette, carottes,maïs, cornichons

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

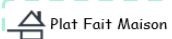


MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 	Bœuf aux olives 	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Gratin de salsifis	Pommes vapeur	Lentilles 
Camembert 	Donuts	Bleu 	Six de savoie	Banane 
Fruit de saison		Mousse au chocolat 	Crème dessert pistaches	
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		



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 parisienne: pdt, 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 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette 	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse fumée*	Galopin de veau	Chili végétarien (PC) 	Brandade de poissons (PC) 
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate 		
Coulommiers	Faisselle	Vache qui rit 	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille 	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits 	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		

 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:

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne* Poisson pané Gratin d'épinards Kiri Gâteau de semoule S/V : Terrine de poisson	Concombre bulgare Steak haché sauce fromage Frites Buchette Fruit de saison S/V : Poisson gratiné au fromage	Œuf dur mayonnaise Poulet rôti Poêlée de légumes Pont l'evêque Mousse à la framboise S/V : Filet de poisson aux olives	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tomates vinaigrette Falafels sauce Orientale Semoule Yaourt à boire framboise Fruit de saison 

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



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Chaurice	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/V : Nuggets 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC)  Saint Moret Fruit de saison 	Salade piémontaise Rôti de bœuf  Purée de céleri Rondelé ail et fines herbes Crème dessert popcorn  S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron	MENU SPECIAL PAQUES 	Potage Filet de hoki poêlé au beurre Haricots beurre Croc-lait Liégeois vanille

 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, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salami*	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Peti moulé	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	liégeois vanille
S/V : Poisson poêlé au beurre	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/V : Poisson meunière		

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:

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Salade mexico	Carottes rapées
Palette de porc à la diable*	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Haricots verts		Gratin d'aubergines	Gratin d'épinards
Edam		Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Rondelé au bleu 
Compote pommes fraises	Pomme	Poire 	Flan nappé caramel	Crème dessert praliné
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Sauté de bœuf sauce charcutière 	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur		Cocos mijotés		Pommes röstis
Cantal 	Buchette	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes 	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		



INFORMATIONS:

Salade du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte antiboise	Pastèque 		Salade d'avocats	Salade landaise
Sauté de poulet	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Semoule aux légumes	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Chantailou nature
Liégeois café	Fruit de saison			Compotes de pommes fraises
S/V : Poisson poêlé au beurre				S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson



INFORMATIONS:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, maïs

S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc