



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Petits pois
Yaourt aromatisé 		Cantal 		Tomme blanche
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Terrine de légumes

-  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

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	VENREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
  Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym* 	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Compote de pommes 	Cantafras	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison  	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce	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	VENREDI
Salade verte	Terrine de légumes sauce cocktail	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) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Samos	Liégeois vanille	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur d'oranger 	Fruit de saison 	S/V : Pané de blé tomates mozzarella
		S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo 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 :**

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	Poisson pané		Couscous 	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts
Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé		Samos	 Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison 	
S/V : Terrine de poisson / Omelette		S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		S/V : Crêpe au fromage / 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:

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	Pâté de campagne*	Salade verte 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Cocos mijotés	Carottes au beurre	Emmental	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Six de savoie	Yaourt sucré	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Gâteau basque	
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier 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:

- 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		Haricots verts niçois	Carottes râpées	Mortadelle de volaille
Sauté de porc à la moutarde*		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Calamars à la romaine
Poêlée Victoria		Semoule	Riz	Petits pois
Camembert		Boursin	Fromage frais aromatisé	Buchette
Flan vanille		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Compote pommes abricots
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson en sauce		S/V : 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:

Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
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	VENREDI
Taboulé 	Œuf dur  mayonnaise 	Salade alsacienne*  	Terrine de légumes mayonnaise	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière 
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré	Fromage ovale	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton	Mousse au chocolat 	Fruit de saison	Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané		S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : 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 	Pomelos	Salami*	Tomate vinaigrette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Parmentier de poisson (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	 Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire 	Kiri	Yaourt aux fruits mixés 
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote de pommes-framboises	Fruit de saison
		S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné 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	

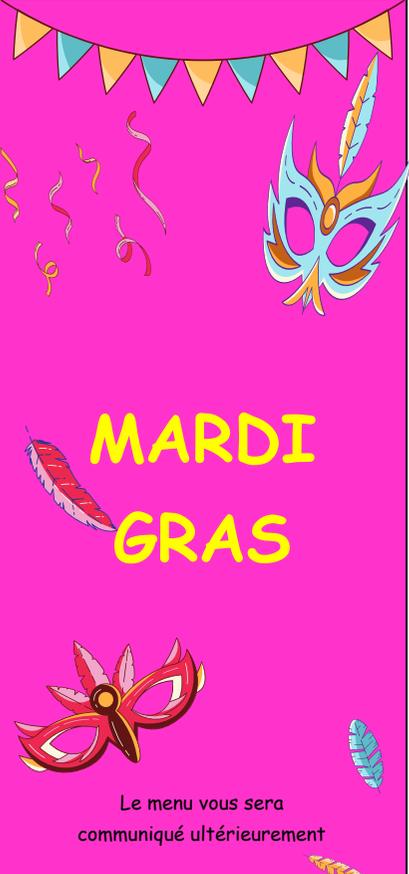


INFORMATIONS:

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



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives 	Poisson meunière 	Costillants au fromage
Purée de potiron		Semoule 	Pommes vapeur	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Camembert	
Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Crème dessert pistaches	Banane 
S/V : 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	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Sardine au beurre	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Ratatouille et pommes de terre	Camembert
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Yaourt aux fruits	Compote de pommes
	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

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	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	Buchette	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Kiri 	Liégeois chocolat	Yaourt sucré		Chantaillois
Gâteau de semoule	S/V : Spaghetti au thon	Fruit de saison 		Fruit de saison 
		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



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 	Crêpinette au jus*	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Ebly	Chou- fleur 	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Liégeois vanille 	Coulommiers	Vache qui rit 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
	Fruit de saison	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : 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 
	Pommes noisette	Purée de céleri		Duo de carottes 
Saint Moret	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Buchette	Croc-lait
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn 	Fruit de saison	Banane 
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

 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, cougettes, 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	VENDREDI
Tomate	Salade fermière	Pomelos Pâté de campagne*	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC) Sauté de dinde à la cocotte	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes	Purée		Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		Yaourt sucré
Fruit de saison	Fruit de saison Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat 	Fruit de saison
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/V : Pizza au fromage		S/V : Terrine de légumes

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 fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
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 boeuf 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 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		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



MENUS LE MESNIL AMELOT



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/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	

- 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