



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	
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate		Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Camembert
<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>S/V</b> : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	<b>S/V</b> : Poisson pané	<b>S/V</b> : Poisson 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:**

**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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </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:

**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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette au miel</p> <p>Yassa de poulet (PC) </p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Filet de merlu sauce crevettes </p> <p>Macaroni</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Coulommiers</p>	<p>Paupiette de dinde</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané fromagé</p>	<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Aiguillettes de blé emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat</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:

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

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 MORMANT



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Saucisse de toulouse* </p> <p>Petit-pois </p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Banane </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:**

**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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pâté forestier*		Mortadelle*	Salade niçoise	
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Ebly aux champignons		Riz à la tomate		Epinards à la crème
	Buchette			Camembert 
Fruit de saison	Compote de pommes 	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / 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 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 MORMANT



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Grignotine de porc au miel*</p> <p>Semoule aux légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Pastèque </p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Pâtisserie</p>		<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Salade landaise</p> <p>Blanquette de veau/ riz (PC) </p> <p>Compotes de pommes fraises</p> <p>S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson</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:

**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage

**Salade landaise:** salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc