












SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*		Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce cheddar 	Rôti de bœuf 	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Fruit de saison	Pommes noisette	Purée de céleri	Buchette	Duo de carottes 
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn 	Fruit de saison	Banane 
	S/P : Saucisses de volaille	S/P : Roulade de volaille		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre 	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit	Confiture	Barre chocolat

-  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, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de porc*	Salade fermière 	Croque monsieur* salade composée (PC)	Salade Grecque  	Friand au fromage
Pommes vapeur persillées	Paupiette de veau		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Petit suisse sucré	Jardinière de légumes	Saint-Nectaire	Banane sauce chocolat 	Rosti de légumes
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais		Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde	S/P : Salade pommes de terre	S/P : Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréale	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Jus multi fruits 	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé

 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/P : Sans Porc  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc  
- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire



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	Yaourt au sucre de canne	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>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites de chocolat	Baguette	Cake fourrée au chocolat	Baguette	Petit suisse sucré
Fruit	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Compote de pommes



**INFORMATIONS:**

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil  
**Sauce nordique:** crème fraîche, aneth

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au pln alimentaire



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
		Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P : Terrine de poisson		
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Petit beurre breton	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
	Compote de pommes	Yaourt à boire vanille	barre chocolat	Petit suisse aux fruits

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/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire