



MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes	Pâté de campagne *		Duo de choux vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Cassoulet (pc)*	Emincé de poulet façon kebab	Arancini tomate mozzarella
Pâtes	Carottes au beurre		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Fruit	Cocktail de fruits	Edam	Fruit	Gâteau basque
	S/P : Pâté de volaille	Ile flottante		
	S/P : Cassoulet au poulet (PC)			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Fruit

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:

Sauce chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p>	<p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Chantailou</p> <p>Banane</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture 	Fruit	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 

 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:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Endives au jambon (PC)*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*		Bouchées végétales	Poisson meunière 
	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fromage blanc Quatre quarts aux pralines roses maison	Yaourt sucré 	Fruit 
	S/P : Sauté de poulet au caramel	S/P : Endives au jambon de dinde (PC)		S/P : Friand au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré

 Plat Fait Maison	 Produit Issus de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet








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

* Plat contenant du porc

MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p>Potage 7 légumes</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </p> <p>Fruit</p>	<p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Duo de fleurette </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p>		<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau a la tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit	Confiture 	Barre de 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:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc