



## MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Filet de colin façon papillote	Concombre au yaourt
Blanc de poulet a la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Pommes vapeur	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Yaourt sucré	Lentilles garnies
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé

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 : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026**

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites   Donuts  	Salade verte vinaigrette   Brandade de poisson (pc)     Compote de pommes	Sardine beurre  Saute de bœuf à l'ancienne   Cocos à la tomate    Panacotta au coulis de fruits maison 	    Paella (pc)    Coulommiers  Crème vanille 	Pizza  Roti de dinde à la tomate  Ratatouille   Banane
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	Petit suisse sucré



Pâté Fait Maison



Label Rouge



Vianne Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS :

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

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 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Petit salé aux lentilles (pc)*</p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p>PRINTEMPS</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 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de blé et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> 	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc)  </p> <p>Mousse à la framboise maison </p>	<p>Quiche*</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Banane</p> <p>S/P : Salade paysanne / Sauté de poulet</p>	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Crème chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Petit suisse aux fruits	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Fruit	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré

 Plat Fort 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil  
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc