



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		Concombre au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Yaourt sucré	Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé



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		Pizza Roti de dinde à la tomate Ratatouille Crème vanille 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

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

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
Petit salé aux lentilles (pc)* Buchette Liégeois chocolat S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)	Tarte au fromage Filet de colin meunière Carottes au jus Gâteau de semoule	Poulet rôti Poêlée de légumes Petits suisses sucrés Quatre-quarts	Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit 	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS
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



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
Burger de veau sauce moutarde Pommes sautées Vache qui rit	Taboulé	Feuilleté aux fromages Bœuf façon moussaka (pc)	Quiche* Grignotine de porc sauce barbecue* Haricots plats à la tomate	Chou blanc à la japonaise Filet de colin façon papillote Pommes vapeur
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	Mousse à la framboise maison	Banane S/P : Salade paysanne / Sauté de poulet	Crème chocolat
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 Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	
Viande Bovine Française	MSC Pêche Durable
Produit Local	Haute Valeur Environnementale
Plat Végétarien	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