









MENU IVERNY



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Liégeois vanille </p>		<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</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:

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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








- * Plat contenant du porc



MENU IVERNY



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs 		Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym* 		Ingredients pour chili vegetarien	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille 	Penne		(Egrené végétal)  	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental		Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit 	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Madeleine
	S/P : Rôti de dinde			

 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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz










S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Pâté en croûte * </p> <p>Filet de colin sauce au citron vert </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p>		<p>Salami*</p> <p>Choucroute garnie * (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</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:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc


MENU IVERNY



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Endives aux poires </p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>		<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Ingredients pour couscous vegetal </p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU IVERNY



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
<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pâté de campagne * </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Carottes au beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>		<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Brebicrème</p> <p>Palet breton </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</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:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU IVERNY



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>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </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>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes/abricots</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:

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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
<p>Taboulé  </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautees</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet au caramel</p>		<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provencales</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Friand au fromage</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:

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 IVERNY



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
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade radis et abricots secs </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>St bricet</p> <p>Palet breton</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 :

- S/P : Sans Porc PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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>Tomate vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>		<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p> 	 <p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>  <p>PRINTEMPS</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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU IVERNY



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>Radis beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>		<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P: Salade paysanne</p>	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème 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 :

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



MENU IVERNY



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> 	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes </p> <p>Beignets de chou fleur </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit </p>		<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Samos</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P : Roulade de volaille</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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet






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

- * Plat contenant du porc

MENU IVERNY



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisses de Francfort*</p> <p>Purée</p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc