





















SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Salade Grecque 		Pizza	Carottes râpées 
Rôti de porc*	Steak haché  sauce cheddar 		Oeufs durs 	Filet de colin meunière 
Pommes vapeur persillées	Coquillettes		Epinards à la crème 	Beignets de brocolis
Kiri	Petit suisse sucré		Fromage frais aux fruits 	Carré frais
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane 	Crème dessert caramel
S/P : Rôti de dinde	S/P : Saucisses de volaille			S/P : Pâté en croûte de volaille

 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, olives noires, oignons rouges

S/P: Sans Porc PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate		Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes		Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées		Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises			

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 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza			Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC) 	Haché de veau aux épices			Chili végétarien (PC) 
Cantafras	Beignets de courgettes			Yaourt sucré 
Fruit de saison 	Petit Louis			Galette pur beurre 
	Compote de pommes			


 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 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Taboulé 		Concombre à la crème 	Salami*
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 		Steak Haché & ketchup 	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Coquillettes 	Jeunes carottes confites 		Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Petit moulé		Yaourt aromatisé	Camembert
	Liégeois chocolat 		Fruit de saison 	Compote de pommes 
				S/P : Roulade de volaille

-  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 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolis tomate mozzarella (PC)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Feuilleté 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:











S/P: Sans Porc PC : Plat Complet


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


- * Plat contenant du porc



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*		Carottes râpées 	Quiche Lorraine*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)  		Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) 	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés		Saint-Nectaire 	Carré frais
Yaourt au sucre de canne	Fruit de saison 		Gâteau basque 	Fruit de saison 
Compote de pommes	S/P : Terrine de poisson			S/P : Tarte au fromage


 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 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade languedocienne 		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine 		Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Gratin d'aubergines 		Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille		Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Fruit de saison 	Fruit de saison 		 Cookies 	Banane
			S/P : Mixed grill sans porc	

-  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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

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



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tomate vinaigrette 		Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 		Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boullghour à la tomate	Faisselle		Camembert	Ratatouille et pommes de terre 
Saint Môret	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Rondelé aux noix
Fruit de saison 				Compote pommes poires
S/P : Roulade de volaille				

 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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare





S/P: Sans Porc PC : Plat Complet










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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves (stock)	Carottes râpées  		Melon 	Salade verte 
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC)  		Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) 
Röstis aux légumes	Saint Môret		Pommes vapeurs aux épices	Petit suisse aux fruits 
Kiri	Compote de pommes (stock)		Yaourt aromatisé 	Fruit de saison
Fruit de saison			Palet breton 	

 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 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise 	Tomates cerises	Concombre bulgare 	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare 	Cheeseburger 	Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Faiselle	Yaourt au sucre de canne  Brownie 
Yaourt aromatisé 	Fromage fouetté	Donuts	Fruit de saison	
Fruit 	Fruit de saison			S/P : Jambon de dinde

-  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 surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

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