



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Bâtonnets mozzarella</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Saucisses de Francfort*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Salami*</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</p>	<p>Pizza</p> <p>Œufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Blanquette du pêcheur</p> <p>Ebly</p> <p>Yaourt nature</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage à tartiner</p>	<p>Moelleux</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fruit</p>



**INFORMATIONS:**

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



# MENUS ROUVRES



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Compote de pommes banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Boulettes de bœuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p></p>	<p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Fruit	Fromage	Fruit	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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Brandade de poissons (PC)   </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Fruit	Pâte à tartiner	

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:**

**Sauce hongroise :** tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

S/P: Sans Porc    S/V: Sans Viande    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
	Œuf dur  mayonnaise	Tarte aux poireaux	Carottes râpées 	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thai	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Beignets de brocolis		
Kiri	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 		S/V : Omelette	S/V : Couscous de poisson (PC)	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	



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 S/V : Sans Viande 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
<p>Lasagnes bolognaises (PC) </p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixé</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Salade surprise </p> <p>Tarte au flan noix de coco </p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées S/V : Poisson pané</p>	<div style="text-align: center;">  </div>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (PC)  </p> <p>Yaourt sucré </p> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		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 surprise** : pâtes, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande 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	Pâté forestier*	Concombre à la crème	
Croustillants au fromage	Paupiette de dinde au jus	Filet de poulet rôti	Steak Haché & ketchup	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes	Jeunes carottes confites	Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Gratin de salsifis
Muffin	Liégeois chocolat	Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Ile flottante	Vache qui rit
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande 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
	Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolis tomate mozzarella (PC)	Beignets de calamars
	Haricots verts	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Petits pois
	Yaourt sucré	S/P : Poisson pané		Petit suisse aux fruits
		S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat



**INFORMATIONS:**

**Salade composée** : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande 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
Œuf dur (mayonnaise en dosette)			Carottes râpées 	
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC) 	Sauté de veau façon blanquette 	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Carottes au jus		Boulghour 		Courgettes et pommes de terre 
Yaourt au sucre de canne	Yaourt aux fruits mixés	Cantadou	Gâteau basque	Carré frais
	Madeleine 	Fruit de saison 		Liégeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/V : Poisson en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré


 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 S/V : Sans Viande 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
Melon	Salade languedocienne 	Salade fraîcheur 		Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine 	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Gratin d'aubergines 	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
	Yaourt à la vanille	Fromage frais aux fruits	Yaourt à boire	
Flan nappé caramel			 Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit	Confiture	Barre de chocolat

 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:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez

**Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes

**Salade languedocienne** : pois chiches, tomates, concombres

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Marbré de saumon sauce cocktail		Melon charentais	Concombre à la crème
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC)	Cordon bleu	Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		Ratatouille et pommes de terre
		Yaourt sucré		
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Panacotta aux coulis de fruits	Eclair au chocolat	Fruits de saison
<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>S/V</b> : Pastèque / Falafel en sauce		<b>S/V</b> : Pané fromager		<b>S/V</b> : Poisson poêlé au beurre
<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	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 S/V : Sans Viande 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	VENDREDI
Betteraves (stock)		Saucisson à l'ail*		Radis beurre
Boulettes de poulet façon kefta	Haché de saumon sauce au citron	Sauté de bœuf au curry	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Röstis aux légumes	Purée	Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Saint Môret		Yaourt aromatisé	
	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Mousse au citron
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Fromage à tartiner	Fruit	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré



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 S/V : Sans Viande PC : Plat complet








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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise 	Tomates cerises		Melon 
Arancini tomates mozzarella	Filet de colin sauce au citron 	Cheeseburger 	Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup		
Yaourt aromatisé 		Donuts	Saint-Nectaire 	Brownie 
	Crème dessert pistache		Fruit de saison	
	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (PC)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Jus de pommes

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