



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes			
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Kefta		Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes			
Yaourt aux fruits			Fromage blanc sucré	Camembert
	Palet Breton pur beurre		Eclair au chocolat	Compote 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:**

**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc

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






- \* Plat contenant du porc









# MENUS Ecole POMMEUSE



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Steack haché sauce fromage</p> <p>Spaghetti</p> <p>Buchette</p> <p> Fruit de saison </p> <p><i>Aide UE à destination des écoles</i></p>		<div data-bbox="1411 422 1691 678" data-label="Image"> </div> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <div data-bbox="1904 790 2027 893" data-label="Image"> </div>

 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





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



# MENUS Ecole POMMEUSE



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dinde	Potage aux 7 légumes		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Filet de merlu sauce crevettes 		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni		Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Liégeois vanille 	Fruit de saison		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites 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:

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



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	<p>Potage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p> Banane </p> <p>Aide UE à destination des écoles</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:**









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

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Ebly aux champignons</p> <p> Cantal </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p> Compote de pommes </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>		<p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> <p></p>	<p>Filet de lieu frais sauce citron vert </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc





# MENUS Ecole POMMEUSE



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Grignotine de porc au miel*</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p> Fruit de saison  <i>Aide UE à destination des écoles</i></p>	<p> Pastèque  <i>Aide UE à destination des écoles</i></p> <p>Filet de colin beurre blanc </p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Pâtisserie</p>		<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Blanquette de veau/ riz (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compotes de pommes fraises</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:

**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage

S/P: Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc