







# MENU SCOLAIRE POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Saucisson à l'ail*
Omelette 	Cordon bleu			Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Gratin de légumes	Haricots verts 			Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Fruit de saison










-  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
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : les préconisations conforme au plan alimentaire



**SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Accras de poisson</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Penne</p> <p>Emmental </p> <p>Eclair au chocolat</p>		<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(égréné végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de hoki citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Madeleine</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:**

**Chili végétarien:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
**Riz antibois :** Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



**SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes framboises </p> 	<p>Carottes râpées </p> <p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Dés de colin aux graines de céréale </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage poireaux, pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Semoule</p> <p>Crème dessert vanille</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 :**







Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 			Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Lentilles au jus	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Compote de pommes 		Samos	 Crêpe au chocolat
			Fruit de saison	
				

 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:**

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous  
**Salade coleslaw:** chou blanc et carottes râpés


- S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire




SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage aux 7 légumes</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin de blettes pommes terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gâteau basque</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:**

**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



**SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Epinards à la crème </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 S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire