



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Chou rouge aux pommes Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p>	<p>Concombre  au yaourt </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Costillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane  </p> <p>Aide UE à destination des écoles</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

- 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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Lasagnes végétariennes (PC)</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Velouté de légumes</p> <p>Boulettes de volaille façon Keftha</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Palet Breton</p>		<p>Quiche*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>  <b>Haricots verts</b>                      Aide UE à destination des écoles                 </p> <p>  <b>Fruit de saison</b>                      Aide UE à destination des écoles                 </p>	<p>Brandade de poissons (PC)  </p> <p>  <b>Camembert</b>                       Aide UE à destination des écoles                 </p> <p>  <b>Compote de pommes</b>                      Aide UE à destination des écoles                 </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:**

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

- 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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p> Kiri </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Concombre  bulgare</p> <p>Endives vinaigrette</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Spaghetti</p> <p>Liégeois chocolat</p>		<p> </p> <p><b>LE PRINTEMPS</b></p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>	<p> Potage</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p> Fruit de saison </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p> <p></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:**











Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- 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 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Pomelos Radis au beurre Aide UE à destination des écoles  Rôti de dinde  Pommes sautées         Liégeois vanille 	 Potage 7 légumes Aide UE à destination des écoles    Colin façon papillote   Macaroni    Yaourt aromatisé 		Nuggets de poulet   Jeunes carottes Aide UE à destination des écoles   Tomme blanche Aide UE à destination des écoles   Fruit de saison Aide UE à destination des écoles	Aiguillettes de blé emmental  Gratin de courgettes  Fromage blanc aux fruits   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:**












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



# MENU POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p> Saint Moret Aide UE à destination des écoles</p> <p> Fruit de saison Aide UE à destination des écoles</p> <p></p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Couscous boulettes et merguez (PC)</p> <p> Buchette Aide UE à destination des écoles</p> <p> Fruit de saison Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise Salade de pâtes</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p> Haricots beurre Aide UE à destination des écoles</p> <p> Banane  Aide UE à destination des écoles</p>



## INFORMATIONS:

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









- 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 POMMEUSE MATERNELLE



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissollette de veau</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Livarot </p> <p> Fruit de saison Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Salade fermière </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 	<p>Marmite de poissons </p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</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 fermière:** pdt, tomates, jambon de dinde, maïs

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

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