



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette			Quiche*	
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	
	Faisselle	Vache qui rit		Camembert
Eclair au chocolat	Palet Breton	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/P : Jambon de dinde		S/P : Tarte au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Sauté de boeuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes

S/P : Sans Porc

- 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
Tarte au fromage		Pâté en croute*	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Carottes au jus	Spaghetti	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Fruit de saison	Buchette	Mousse à la framboise		Chantailou
	Liégeois chocolat	S/P : Pâté en croûte de volaille		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeline	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre		Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	
Rôti de dinde	Colin façon papillote 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers			Fromage blanc aux fruits 
	Fruit de saison	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde	S/P : Salade paysanne	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

 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
- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
	Pommes noisette	Purée de céleri		Haricots beurre
Fruit de saison		Yaourt à la vanille	Buchette	Croc-lait
	Mousse au chocolat			Banane
		S/P : Rôti de bœuf		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux fruits

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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
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

- En souligné: les préconisations conformes au plan alimentaire



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>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salami*</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Salade pommes de terre</p>	<p>Croque monsieur* salade composée (PC)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 	<p>Friand au fromage</p> <p>Beignets de calamars sauce tartare</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Yaourt sucré </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Préconisations conforme au plan alimentaire



MENU C. DE LOISIRS CREGY LES MEAUX



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sauté de poulet sauce italienne Riz Edam Fruit de saison	Boulettes de boeuf aux herbes Ratatouille et pommes de terre Yaourt aromatisé Madeleine	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles (PC) Gâteau au chocolat maison 	Escalope de volaille grillée Chou feur au fromage Kiri Fruit de saison	Carottes rapées Pavé de colin sauce nordique Penne Banane
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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



MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Tarte flan maison	Yaourt à boire	Camembert
		S/P : Terrine de poisson	Donuts	Fruit de saison
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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