










SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage		 <b>GALETTE DES ROIS</b>	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 			Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Fruit de saison
S/V : Poisson pané				

 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



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne		Tartare nature	Trio de légumes
Compote de pommes	Emmental		Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat			Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce			

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








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

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées		Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale 		Colombo de veau (PC) 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes		Carré de l'Est	Buchette
Fromage blanc sucré	Brie 		Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Fruit de saison 	Tarte aux pommes		S/V : Colombo de poisson	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella				

 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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade d'endives  et poires		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Chou-fleur et brocolis		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Fruit de saison	Compote de pommes 		Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



**INFORMATIONS:**

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS Ecole de Isles-Les-Meldeuses



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives  vinaigrette au miel	Tomates et maïs		Salade verte 	
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym		Hachis parmentier (PC)  	Nems au poulet
Gratin de blettes pommes terre	Ebly aux champignons		Emmental	Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Edam		Flan nappé caramel	Riz cantonnais
Liégeois vanille	Fruit de saison 		S/V : Parmentier de poisson	Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Omelette	S/V : Poisson pané			S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique








 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 de l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, maïs  
**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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patés	Salade verte 		Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet sauce diable	Raviolini ricotta épinards (PC)		Tajine de poisson pdt et olives (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre				Gratin de courgettes
Vache Picon	Yaourt sucré		Tomme Blanche	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat 		Fruit de saison	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage				

 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 diable:** tomate, oignons, sucre

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



# MENUS Ecole de Isles-Les-Meldeuses



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw		Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger		Poisson meunière	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites		Riz	Lentilles
Camembert	Donuts		Petit suisse aux fruits	Banane
Fruits au sirop			Fruit de saison	
S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger			

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 parisienne:** pdt, tomates, maïs, jambon de dinde

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

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

- \* Plat contenant du porc