



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de porc* vapeur persillées</p> <p>Pommes</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce cheddar Coquillettes</p> <p>Saint Môret</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>سم</p> <p>سم</p> <p>سم</p> <p>سم</p> <p>Moelleux</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>merci de mettre autre chose</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Banane</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>سم</p> <p>Pâté en croûte*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Carré frais</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Carottes râpées</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit</p>



**INFORMATIONS:**

**Salade Grecque :** Concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges  
**Salade fermière :** pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dés

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



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise		Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate		Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes		Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées		Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises		SV: Couscous de poisson (PC)	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

**INFORMATIONS:**

**Salade Douce Vite :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Parc    S/V : Sans Viande    V/G : Végétarien    PC : Plat Complet

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

\* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise		Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate		Couscous boulettes merguez (PC)	
Fusilli	Purée de carottes		Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées		Tarte aux pommes	
Liégeois vanille	Compote de pommes fraises		SV: Couscous de poisson (PC)	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	

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:**

**Salade Douce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Parc S/V : Sans Viande V6 : Végétarien PC : Plat Complet

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

\* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette Lasagnes bolognaises (PC) Cantafrais Fruit de saison S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Pizza Poulet rôti Beignets de courgettes Petit Louis Compote de pommes S/V : Nuggets de fromage	     		Melon Croustillants au fromage Coquillettes Muffin 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		Fruit

**INFORMATIONS :**

Salade surprise : pâtes, tomates, mais

Salade de maqueaux : maqueaux, pommes de terre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien PC : Plat complet














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


\* Plat contenant du porc




# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Surimi mayonnaise		Melon	Accras de poisson
Chili végétarien (PC)  	Paupiette de dinde au jus Jeunes carottes confites 	 	Steak Haché & ketchup 	Aiguillettes de poisson aux céréales  
Yaourt sucré 	Petit moulé 		Printanière de légumes	Beignets de brocolis 
Galette pur beurre 	Liégeois chocolat  		Yaourt aromatisé 	Vache qui rit 
<b>GOUTER</b>	S/V : Poisson en sauce		Ile flottante	Fruit de saison 
Cake pépites chocolat	<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson
Fromage blanc sucré	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fruit	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit





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



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage  Cordon bleu  Haricots verts   Yaourt sucré  Fruit de saison   S/V : Poisson pané	      	Tomate vinaigrette  Raviolis tomate mozzarella (PC)  Coulommiers  Compote de pommes   	Feuilleté hot dog*  Beignets de calamars  Jardinière de légumes   Samos  Riz  au lait  S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
	GOÛTER Gaufre Lait au chocolat Fruit	GOÛTER Baguette Fromage Jus multi fruits	GOÛTER Barre de céréales Yaourt à boire à la vanille Fruit	GOÛTER Pain au lait Barre de chocolat Jus de pommes

**INFORMATIONS:**  
**Ebly cocktail :** Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette  
**Salade composée :** salade verte, tomates, pois, oignons rouges

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



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte		Carottes râpées	Surimi mayonnaise
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)		Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés		Saint-Nectaire	Courgettes et pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	Madeleine		Gâteau basque	Carré frais
Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)			Fruit de saison
S/V : Pané fromager	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

**INFORMATIONS:**

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



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Pastèque	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine		Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre		Taboulé	Epinards à la crème
Brie	Chanteneige		Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison		Cookies	Banane
S/V : Poisson pané			S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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:**

- Mixed grill\*** : chipolatas, merguez
- Salade fraîcheur** : radis, chou, carottes
- Salade coleslaw** : chou blanc et carottes râpées
- Salade languedocienne** : pois chiches, tomates, concombres

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



# MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette		Melon charentais	Concombre à la crème
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC)		Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Gratin de chou fleur		Camembert	Ratatouille et pommes de terre
Saint Môret	Fourme d'Amber		Eclair au chocolat	Petit suisse nature
Fruit de saison	Galette bretonne			Compote pommes poires
S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petits légumes S/V : Pastèque / Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit

Plat Fait Maison  
 Produit Issu de l'Agriculture Biologique  
 Label Rouge  
 MSC Pêche Durable  
 Viande Bovine Française  
 Haute Valeur Environnementale  
 Produits Locaux  
 Appellation d'Origine Protégée  
 Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**


**Fish and chips :** beignets de poisson, frites, sauce tartare

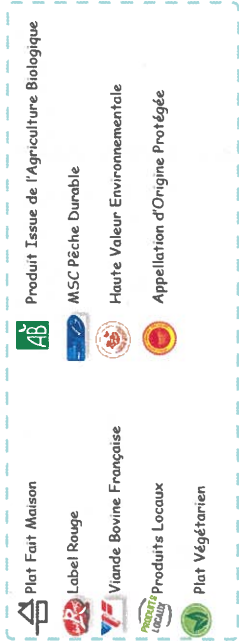
S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande VG: Végétarien PC: Plat Complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE

SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves (stock)</p>	<p>Pastèque  </p>	<p> </p>	<p>Melon </p>	<p> Radis beurre</p>
<p>Boulettes de poulet façon kefta</p>	<p>Brandade de poisson (PC)  </p>	<p>  </p>	<p>Omelette Pommes vapeurs aux épices</p>	<p>Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) </p>
<p>Röstis aux légumes</p>	<p></p>	<p> </p>	<p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Vache Picon </p>
<p>Emmental</p>	<p>Saint Môret</p>	<p> </p>	<p>Palet breton </p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>Madeleine</p>	<p>Compote de pommes (stock)</p>	<p> </p>	<p>GOÛTER</p>	<p>S/V : Raviolis au saumon</p>
<p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>	<p>GOÛTER</p>
<p>Cake pépites chocolat</p>	<p>Baguette</p>	<p>Moelleux</p>	<p>Baguette</p>	<p>Pain au chocolat</p>
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Fromage à tartiner</p>	<p>Yaourt à boire à l'abricot</p>	<p>Pâte à tartiner</p>	<p>Petit suisse sucré</p>
<p>Fruit</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit</p>	<p>Jus de pommes</p>	<p>Fruit</p>


















**INFORMATIONS:**

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



# MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise 		Salade verte vinaigrette 	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calmars et sauce tartare 		Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur 		Saint-Nectaire 	Yaourt au sucre de canne 
Yaourt aromatisé 	Cantal 		Compote de pommes 	Brownie 
Fruit 	Fruit de saison		S/V : Paëlla de la mer (PC)	
<b>GOÛTER</b>	S/V : Salade piémontaise sans viande	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



**INFORMATIONS:**

**Sauce suprême :** sauce blanche  
**Salade surprise :** pâtes, tomates, pois  
**Salade piémontaise :** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur  
**S/P :** Sans Porc    **S/V :** Sans Viande    **VG :** Végétarien    **PC :** Plat Complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc