

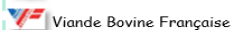


MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		Filet de colin à la provençale
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		Fruit de saison
	S/V : Omelette	S/V : Poisson mariné		



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts à la niçoise
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Chantailou
Coulommiers	Compote de pommes abricots	Yaourt sucré		Fruit de saison
Fruit de saison		Madeleine		S/V : Bâtonnets mozzarella
S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		



INFORMATIONS:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/V : sans viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de montagne	Concombres à la crème	<div>BRIOCHE</div> <div>DES ROIS</div>	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale		Blanquette du pêcheur
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Semoule		Beignets de chou-fleur
Fruit de saison	Boursin nature	Cantal		Saint Bricet
	Liégeois vanille	Tarte au flan chocolat		Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/V : Bouchées de sarrasin		

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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Pommes vapeur	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Fruit de saison	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
S/V : Poisson en sauce	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafels en sauce	S/V : Endives aux poires/ Omelette au fromage		

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:

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

S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Pépites de colin aux céréales </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Choucroute (PC)* </p> <p>Banane</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Choucroute au poisson (PC)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Lentilles vertes garnies </p> <p>Compote de pommes framboises</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS :

S/V : Sans Viande PC : Plat complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements




MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème Pomelos	Salade coleslaw  	Salade verte 	Endives aux poires
Paupiette de dinde à la crème	Filet de colin gratiné au fromage 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées / pommes de terre	Frites		Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane	S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner		Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	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:

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

S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Rôti de veau au thym	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Gratin de blettes et PDT	Beignets de chou-fleur	Ebly aux champignons	Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda	Edam	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Falafels en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat		Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives verts, concombres

Sauce chasseur: Oignons et champignons


S/V : Sans Viande

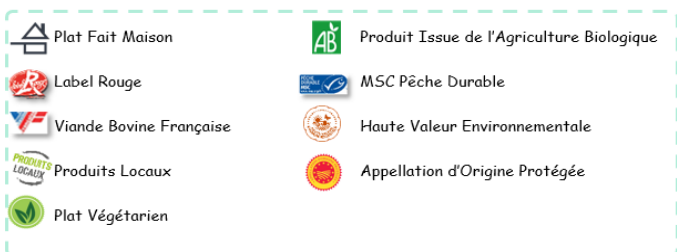
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette		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:














Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- ★ Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements




SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p></p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> <p></p>	<p>Carottes à la marocaine </p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/V : Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements