



## MENUS GRANDPUISTS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		
	S/V : Omelette	S/V: Poisson mariné		

	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/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		Chantaillou
Coulommiers		Yaourt sucré		Fruit de saison
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Madeleine		
S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		S/V : Bâtonnets mozzarella



### 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		Œuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale	<b>Brioche</b> 	Blanquette du pêcheur
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Semoule	Beignets de chou-fleur	Saint Bricet
Fruit de saison	Boursin nature	Cantal		Fruit de saison
	Liégeois vanille	Tarte au flan chocolat		
	S/V : Poisson pané	S/V : Bouchées de sarrasin		

	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 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*  Paupiette de dinde sauce fromagère  Gratin dauphinois	Concombres vinaigrette  Chili végétarien (PC)  (Égrené végétal)	Taboulé  Filet de hoki citronné  Trio de légumes
Boeuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*  Pommes vapeur	Emmental	Yaourt au sucre de canne  Far breton aux poires	Fromage frais aux fruits  Fruit de saison
Yaourt aux fruits mixés	Compote de pommes	Yaourt au sucre de canne  Far breton aux poires	Buchette  Éclair au chocolat	
Fruit de saison	S/V : Falafels en sauce	S/V : Endives aux poires/ Omelette au fromage		
S/V : Poisson en sauce				

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 GRANDPUISTS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Salade de pâtes	Surimi mayonnaise	Carottes râpées	Œuf dur  mayonnaise
Rôti de dinde sauce forestière	Pépites de colin aux céréale	Paupiette de lapin aux olives	Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage
Coquillettes	Gratin de courges	Petits pois carottes		Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos		
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Banane Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Choucroute au poisson (PC)	
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

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 :

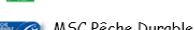
S/V : Sans Viande PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc  
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

## 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	Samos	Haricots verts
Petit suisse aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit	Banane	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes	Mousse au chocolat		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	Brioche 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



### INFORMATIONS:

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

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

PC : Plat complet



## 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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



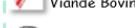
MSC Pêche Durable



Viande Bovine Française



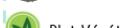
Haute Valeur Environnementale



Produits Locaux



Appellation d'Origine Protégée



Plat Végétarien

### INFORMATIONS:

**Salade fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, 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



## MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille				
Poulet rôti				
Poêlée Victoria				
Camembert				
Fruit de saison				
<b>S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</b>	<b>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</b>			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette				
Confiture	Lait au chocolat			
Compote de pommes	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:

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



## MENUS GRANDPUISTS



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

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

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

- \* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet