



MENUS GRANDPUIITS



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque	Salade fermière	Roulade de volaille	Carottes râpées
Rissollette de veau	Steak haché sauce cheddar	Filet de poulet rôti	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Kiri	Saint Morêt	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
S/V : Bâtonnets mozarella	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	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 Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dés

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS GRANDPUIITS



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade cœur de palmier</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provencale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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 GRANDPUITS



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
Salade verte vinaigrette Omelette Rosties aux légumes Tomme blanche Fruit 	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pommes S/V : Poisson meunière	Taboulé Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus Gouda Mousse au chocolat maison S/V : Poisson en sauce	Salade coleslaw Brandade de poisson (pc) Fromage frais sucré Fruit	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc




MENUS GRANDPUIITS



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026																
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchees vegetales a la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 	<p>Salade dolce vita </p> <p>Emincé de polet façon thaï</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V : Couscous de poisson (PC)</p>		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Lait au chocolat 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER																	
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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS GRANDPUIITS



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Salade de maquereaux</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chipolatas grillées *</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte flan coco "maison"</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	Fruit	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 GRANDPUIITS



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites </p> <p>Chaource </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Gouda</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Roulade de volaille</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pommes </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	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:














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



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts  Yaourt sucré Fruit  S/V : Poisson pané	Oeuf dur mayonnaise  Moussaka (pc)   Emmental Fruit S/V : Poisson meunière	Tomate vinaigrette Croque monsieur * Salade composée (garniture) Coulommiers Compote de pommes  S/V : Pizza au fromage	Ebly cocktail Beignets de calamars à la romaine  Jardinière de légumes  Petits suisses aux fruits Fruit 
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat 
	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit 	Jus 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : Salade verte, tomates, mais, 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 GRANDPUIITS



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Emincé de poulet aux épices</p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boulghour</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal </p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p> <p></p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à 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

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 GRANDPUIITS



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Salade Languedocienne 	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Tomate vinaigrette
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 	Rôti de dinde froid	Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Salade de pâtes 	Taboulé  	Epinards à la crème
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme des pyrénées	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés 
Flan nappé caramel	Fruit 	Cocktail de fruits	Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafels en sauce	S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	 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:

Mixed grill*: Chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : Radis, chou, carottes
Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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



MENUS GRANDPUITS



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Harocots plats à la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Petits suisses</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette 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 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:

Fish and Chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

- 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 GRANDPUITS



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées  	Pstèque	Melon 	Radis beurre
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc) 	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (pc)
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux épices	Petits suisses aux fruits 
Emmental	Buchette	Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Fruit
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison 	Palet breton	S/V : Raviolis au saumon
S/V : Falafels en sauce		S/V : Pané fromager		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	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 :

- 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 GRANDPUITS



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Crème chocolat</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Sandwich viennois poulet</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownie</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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 : pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dès, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc