






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 			Blanquette pêcheur aux fruits de mer
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				S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes

 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	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne		Tartare nature	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental		Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Fruit de saison			Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde 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
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Dés de colin aux graines de céréale </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Tarte aux pommes</p>		<p>Pâte en croûte*</p> <p>Choucroute (PC)* </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes fraises </p> 

 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 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
	Compote de pommes 		Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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:

**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



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs		Chou rouge aux pommes granny 	  
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Hachis parmentier (PC)  	Nems au poulet  
Gratin de blettes pommes terre	Edam		Emmental	Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Fruit de saison 		Fruit de saison	Riz cantonais
Liégeois vanille				Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson / Poisson en sauce	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



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patés	Salade verte 		Pomelos	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre				Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré 		Tartare ail et fines herbes	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat 		Fruit de saison	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage				S/V : Croustillant 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:









- 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 HAUTEFEUILLE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw 		Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 		Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites		Pommes vapeur	Lentilles 
Camembert 	Donuts		Petit suisse aux fruits 	Banane 
Fruits au sirop			Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / 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:

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