



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Blanc de poulet au velouté de tomate</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Six de savoie</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		<p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombre au yaourt</p> <p>Coustillants au fromage</p> <p>Lentilles</p> <p>Banane </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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées		Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*		Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes		Haricots verts	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	St Bricet		Coulommiers	Compote de pommes
	Fruit de saison		Fruit de saison	
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané		S/V : Pané de blé tomates mozzarella	

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



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Concombre  bulgare		 <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 			Omelette
Carottes au jus	Spaghetti			Gratin dauphinois
Brie	Buchette			Chantailou
Fruit de saison	Liégeois chocolat			Fruit de saison 
	S/V : Spaghetti au thon			

-  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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- 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



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Tomates vinaigrette		Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Filet de hoki sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/V : Nuggets de poisson	

 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette		Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
	Pommes noisette			Haricots beurre
Saint Moret			Buchette	Croc-lait
Fruit de saison	Cheddar		Fruit de saison	
	Mousse au chocolat			Banane
	S/V : Poisson gratiné 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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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


MENU HAUTEFEUILLE

SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salade fermière 		Salade Grecque  	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons 
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane sauce chocolat	Fruit de saison
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuille de poisson			


INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, maïs
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: Préconisations conforme au plan alimentaire