



MENU LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

| lundi 13 avril 2026 | mardi 14 avril 2026 | mercredi 15 avril 2026 | jeudi 16 avril 2026 | vendredi 17 avril 2026 |
|---------------------------------|---|--|--------------------------|--|
| Radis beurre | Tomate vinaigrette | Salami* | Pizza | Carottes râpées |
| Rôti de porc * | Steak hache bœuf au cheddar | Paupiette de veau | Oeufs durs | Filet de colin meunière |
| Boullghour au beurre | Coquillettes | Haricots verts | Epinards à la crème | Beignets de brocolis |
| Emmental | St moret | Brie | Fromage frais aux fruits | Yaourt nature |
| Fruit | Mousse au chocolat | Far breton aux poires "maison" | Banane | Fruit |
| <i>S/P : Rôti de dinde</i> | | <i>S/P : Roulade de volaille</i> | | <i>S/P : Pâté en croûte de volaille</i> |
| <i>VG : Bâtonnets mozarella</i> | <i>VG : Pané de blé tomates mozarella</i> | <i>VG : Salade de pommes de terre / Omelette</i> | | <i>VG : Carottes râpées / Bouchées de sarrasin</i> |

| | |
|-------------------------|---|
| 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 VG : Végétarien PC : Plat Complet








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

| lundi 20 avril 2026 | mardi 21 avril 2026 | mercredi 22 avril 2026 | jeudi 23 avril 2026 | vendredi 24 avril 2026 |
|--|---|---|---|--|
| Quiche* | Macédoine vinaigrette | Crêpe au fromage | Oeuf dur mayonnaise  | Concombre vinaigrette  |
| Escalope de volaille grillée | Boulettes de bœuf aux herbes | Saute de poulet sauce italienne | Curry de lentilles (pc)  | Filet de colin à la provençale  |
| Chou-fleur au fromage | Semoule | Petits pois carottes | Yaourt aux fruits mixés | Penne |
| Vache qui rit | Yaourt à la vanille | Camembert | Banane | Rondelé nature |
| Compote pomme/banane | Fruit  | Gâteau au chocolat "maison"  |  | Crème vanille |
| S/P : Tarte au fromage | | | | |
| VG : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards | VG : Falafels en sauce | VG : Bouchées de sarrasin | | VG : Pané fromager |



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/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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 |
|--|---|---|---|---------------------|
| <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>  | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>VG : Falafels en sauce</p> | <p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p>VG : Bouchées végétales</p> | <p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré </p> <p>Fruit </p> <p>VG : Parmentier végétal (PC)</p> | |

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/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

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











- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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>VG : Œufs durs</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p>  | <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Légumes façon wok </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p>S/P : Emincé de poulet</p> <p>VG : Omelette</p> | <p>Carottes râpées  </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>VG : Couscous boulettes VG (PC)</p> |  |



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/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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><i>VG : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p> | <p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit </p> <p><i>VG : Pizza / Nuggets de fromage</i></p> | <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>VG : Œufs durs</i></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 VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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></p> | <p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaurce </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>VG : Taboulé / Pané de blé tomates mozarella</p> | <p>Pâté forestier *</p> <p>Rôti de porc à la moutarde * </p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Gouda</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</p> <p>VG : Tarte tomate chèvre / Pané fromager</p> | <p>Concombre à la crème </p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p> <p>VG : Falafels en sauce</p> | <p>Salami*</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>VG : Friand au fromage / Pané de blé fromage épinards</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 VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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 |
|----------------------------------|---|---|---|---|
| <p>Lundi de PENTECÔTE</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p>VG : Œufs durs</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Maroilles </p> <p>Clafoutis tutti frutti maison </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage</p> <p>V/G : Pizza au fromage</p> | <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p> <p></p> | <p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Samos</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</p> <p>VG : Feuilleté au fromage / Pané de blé fromage épinards</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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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>Pomelos en quartier</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit </p> <p>VG : Pané fromager</p> | <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p> <p>S/P : Terrine de poisson</p> <p>VG : Salade verte / Parmentier VG (PC)</p> | <p>Pastèque </p> <p>Sauté de veau en blanquette </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Bleu</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>VG : Pané de blé tomates mozzarella</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>Quiche lorraine *</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>VG : Tarte au fromage / Omelette</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 VG : Végétarien PC : Plat Complet

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











- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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 |
|---|---|--|---|--|
| <p>Melon</p> <p>Boulettes de boeuf au curry</p> <p>Penne aux petits legumes</p> <p>Brie</p> <p>Flan nappé caramel </p> <p><i>VG : Bouchées végétales</i></p> | <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p><i>VG : Pané de blé fromage épinards</i></p> | <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Tomates farcies </p> <p>Riz</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p><i>VG : Falafels en sauce</i></p> | <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p><i>S/P : Mixed grill sans porc</i></p> <p><i>VG : Nuggets de fromage</i></p> | <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</p> <div style="text-align: center;">  </div> |

| | |
|---|---|
|  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

S/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>VG : Pastèque / Falafels en sauce</i></p> | <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p> <p><i>VG : Omelette</i></p> | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Carré frais</p> <p>Panacotta au coulis de its maison</p> <p><i>VG : Pané fromager</i></p> | <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p> | <p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><i>VG : Concombre à la crème / Bouchées végétales</i></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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU LUMIGNY - NESLES



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   | Saucisson à l'ail * | Melon  | Radis beurre |
| Escalope de poulet pané | Hache de saumon sauce au citron | Merguez grillées | Omelette | Fromage rape pour stock tampon |
| Rosties aux légumes | Purée | Haricots plats a la tomate  | Pommes vapeur aux epices | Raviolis au bœuf gratinés (PC) |
| Emmental | Buchette | Pont l'évêque  | Yaourt aromatisé  | Petits suisses aux fruits  |
| Madeleine | Compote de pommes (stock) | Tarte flan maison  | Palet breton | Fruit |
| <i>VG : Falafels en sauce</i> | <i>VG : Omelette</i> | <i>S/P : Roulade de volaille</i> |  | <i>VG : Raviolis aux légumes</i> |
| | | <i>VG : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i> | | |


 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/P : Sans Porc VG : Végétarien PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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>Tarte au fromage</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>Fruit</p> <p><i>VG : Salade piémontaise sans viande / Falafels à la tomate</i></p> | <p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>VG : Nuggets de fromage</i></p> | <p>Concombre bulgare </p> <p>Sauté de poulet sauce suprême</p> <p>Courgettes à la crème </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>VG : Chili VG (PC)</i></p> | <p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>VG : Œuf dur (plat)</i></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 :

Sauce suprême : sauce blanche
Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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