



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade composée (garniture) Rondelé nature Purée de fruits 	Taboulé Nuggets de poulet Haricots verts Petits suisses aux fruits Mousse au chocolat VG : Nuggets de fromage	Friand au fromage Escalope de poulet au jus Gratin de butternut Yaourt aromatisé Banane VG : Falafels 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:

- 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Boursin Liégeois vanille VG : Nuggets de fromage	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Fromage blanc sucré Tarte flan maison VG : Bouchées de sarassin	<p>BRIOCHE DES ROIS</p>	Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Tomme blanche Fruit S/P : Roulade de volaille VG : Œuf dur mayonnaise / Pané de blé tomate mozzarella

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

Salade de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier *	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym* Penne	Emincé de volaille basquaise Gratin dauphinois	Chili végétarien (pc) 	Nuggets de poisson Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Tartare nature
Fruit	Compote de pommes	Far breton aux poires "maison"	Eclair au chocolat	Fruit
VG : Pané fromager	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		VG : Nuggets de fromage
	VG : Omelette	VG : Endives aux poires / Falafels 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

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre	Pâté en croûte *	Tranche de surimi mayonnaise	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Saucisse de Strasbourg*	Pépites de colin aux 3 céréales	Paupiette de lapin aux olives	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Pommes röstis	Gratin de courges	Petits pois carottes	Carré de l'est	Lentilles garnies
Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Samos	Banane	
Crème vanille	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc fleur oranger maison		Compote pommes/framboises
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Pâté en croûte de volaille	VG : Bouchées de sarrasin	VG : Carottes râpées / Lasagnes végétariennes (PC)	
VG : Pané de blé tomates mozzarella	VG : Salade de pâtes / Omelette			

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:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Concombre à la crème	Saucisson à l'ail *	Salade verte vinaigrette	 Crêpe jambon-fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (pc)	 Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Courgettes sautées et pommes de terre	Frites		Haricots verts 
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage
VG : Omelette	VG : Bâtonnets mozarella	S/P : Paté de volaille		VG : Crêpe au fromage / Bouchées de sarrasin
		VG : Salade coleslaw / Falafels 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:

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

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien
- 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 LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Gratin blettes et pommes de terre Pont l'évêque Liégeois vanille VG : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne * Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Fruit S/P : Pâté de volaille VG : Salade fantaisie / Pané fromagé	Betteraves vinaigrette Cassoulet (pc)* Six de Savoie Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Duo de choux vinaigrette Emincé de poulet façon Kebab Boulghour à la tomate Brebicrème Palet breton VG : Falafels en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

	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 chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande VG : Végétarien

- 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 LUMIGNY - NESLES



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage carottes crème Poulet rôti Beignets de brocolis Camembert Fruit		Endives vinaigrette Chipolatas aux herbes * Lentilles vertes Maroilles Tarte flan maison S/P : Boulettes d'agneau au curry VG : Falafels au curry	Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Pâté en croûte de volaille Calamars à la romaine Gratin de poireaux Buchette Compote pommes/abricots VG : Salade de pâtes / Omelette

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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LUMIGNY - NESLES



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

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog* 
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde a la cocotte	Bouchées végétales	Poisson meunière 
Gratin de salsifis 	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Petits suisses aux fruits 	Dessert à la noix de coco	Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses 	Palet breton 	Fruit 
VG : pané de blé fromage épinards	VG : Nems aux légumes / Omelette	S/P : Chou blanc à l'emmental		S/P : Friand au fromage
		VG : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		VG : Friand au fromage / Bâtonnets 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:

Salade alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire