








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
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>VG : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>VG : Falafels en sauce</p>		



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
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>VG : Nuggets de fromage</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>VG : Bouchées de sarassin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>VG : Œuf dur mayonnaise / Pané de blé tomate mozzarella</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 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*	Emincé de volaille basquaise	Chili végétarien (pc)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	Buchette	Trio de légumes
Fruit	Emmental	Pont l'évêque	Eclair au chocolat	Tartare nature
	Compote de pommes	Far breton aux poires "maison"		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	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 : 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
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>VG : Pané de blé tomates mozarella</p>	<p>Pâté en croûte *</p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p> <p>VG : Salade de pâtes / Omelette</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise </p> <p>Paupiette de lapin aux olives </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>VG : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Banane</p> <p>VG : Carottes râpées / Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</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:

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
		S/P : Paté de volaille		VG : Crêpe au fromage / Bouchées de sarrasin
VG : Omelette	VG : Bâtonnets mozarella	VG : Salade coleslaw / 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:

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	Pâté de campagne *	Betteraves vinaigrette	Duo de choux vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Cassoulet (pc)*	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomate mozzarella
Gratin blettes et pommes de terre	Carottes au beurre		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont l'évêque	Gouda	Six de Savoie	Brebicrème	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
	S/P : Pâté de volaille	S/P : Cassoulet au poulet (PC)		
VG : Pané de blé fromage épinards	VG : Salade fantaisie / Pané fromagé	VG : Bouchées végétales et haricots cocos	VG : 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:

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
<p>Potage carottes crème</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit </p> <p>VG : Batonnets de mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Maroilles</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>VG : Falafels au curry</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes/abricots</p> <p>VG : Salade de pâtes / Omelette</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:

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