



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal		Yaourt sucré 
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Compote de pommes 		Fruit de saison
		S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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 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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissollette de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille		Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Trio de légumes
Boursin	Emmental	Livarot	Buchette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison	Madeleine
S/V : Pané fromager	S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V: Endives aux poires / Omelette au froange		

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
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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 conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale  Lentilles vertes	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Yaourt à la vanille	Petits pois carottes	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Tarte aux pommes	Samos	Fruit de saison 	Vache qui rit 
		Fruit de saison		Crème dessert vanille 
		S/P : Saucisse de volaille S/V: Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille S/V: Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/P : Rôti de dinde 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 :

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

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 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet + Sauce soja</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonnais</p> <p>Dessert chinois</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 		Fruit de saison 	 S/P : Crêpe au fromage* S/V : Crêpe au fromage / Poisson 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 râpés

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 conforme au plan alimentaire



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Chou rouge aux pommes granny 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Gratin de blettes pommes terre		Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Pont-l' évêque 	Edam	Gouda	Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier de poisson Poisson 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

- 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 LUMIGNY



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V: Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p>  <p>TARTIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V: Friand au fromage</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 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Filet de colin saveurs provençales
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Bouloghour à la tomate	Röstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Fromage ovale	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert praliné
S/V: Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel 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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

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 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte 	Pomelos	Salami*	Tomate vinaigrette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées 	Steak haché et ketchup 	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Jeunes carottes confites	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Saint-Nectaire 	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés 
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote de pommes-ramboises	Fruit de saison
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage

-  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 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