



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade de radis aux abricots secs
Rôti de dinde	Saucisse fumée*	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate		
Coulommiers	St Bricet	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Fruit de saison
<b>VG</b> : Pané de blé tomates mozzarella	<b>S/P</b> : Saucisse de volaille <b>VG</b> : Boulettes de sarrasin	<b>VG</b> : Omelette		<b>VG</b> : Lasagns végétariennes











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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Concombre bulgare	Œuf dur mayonnaise 	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tomates vinaigrette 
Poisson pané 	 Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Poulet rôti		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis		Beignets de brocolis		Semoule
Brie	Buchette	Pont l'evêque 		Yaourt à boire framboise
Fruit de saison	Marbré au chocolat	Mousse à la framboise 		Fruit de saison 
VG : Nuggets de fromage	VG : Omelette au fromage	VG : Batonnets de 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:**

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

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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Feuilleté hot dog*	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers	Chaource	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
VG : Lasagnes végétariennes	VG : Macédoine de légumes / Pané de blé épinards	S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde VG : Friand au fromage / Pané fromagé	VG : Falafel 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:**

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P :Saucisse de volaille VG : Salade pommes de terre / Nuggets de fromage</p>	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </p> <p>VG : 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:**

**Salade piémontaise:** pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc VG : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Pomelos	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Petits pois	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Mijoté de légumes
Livarot	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde VG : Pané de blé tomates mozzarella	S/P : Salade pommes de terre VG : Salade pommes de terre / Nuggets de fromage	S/P : Croque monsieur jambon de dinde VG : Falafel en sauce		VG : Pané fromagé

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:**





**Mijoté de légumes:** carottes, haricots plats, chou-fleur

S/P : Sans Porc VG : Végétarien

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



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Salade mexico	Terrine de maquereau aux aromates
Palette de porc à la diable*	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Penne
Edam	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises				Banane 
S/P : Sauté de poulet VG : Falafel e sauce	VG : Lasagnes végétarienne		VG : Boulettes de sarasin	VG : Terrine de légumes / 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:**

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

S/P : Sans Porc VG : Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur	Buchette	Cocos mijotés	Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Cantal	Compote de pommes	Fromage ovale	Pâtisserie	Camembert
Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires et amandes		Gâteau marbré au chocolat
<b>VG</b> : Salade brésilienne / Poisson en sauce	<b>VG</b> : Couscous végétarien	<b>S/P</b> : Terrine de poisson <b>VG</b> : Terrine de légumes / Falafel en sauce		<b>VG</b> : Pané fromagé

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 du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote

**Carottes à la marocaine:** carottes, poivrons, raisins sec, cumin

**Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

**Salade brésilienne:** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc VG: Végétarien

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS Ecoles LUMIGNY - NESLES - ORMEAUX



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Société crème		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison	Pâtisserie			VG : Pané tomates mozzarella
S/P : Sauté de poulet VG : Tomate / Batonnet de mozzarella	VG : Nuggets de 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:

**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage

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

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

- \* Plat contenant du porc