










SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Tomme blanche
Fruit de saison 		Fruit de saison		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:





Haricots verts nicois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic
Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
  Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés 	Penne	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Compote de pommes 	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes	Fruit de saison 	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette au 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois: Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette


S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Semoule
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Samos	Liégeois vanille	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		Fruit de saison 
		S/V : Poisson meunière	S/V : Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

-  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 :**

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

S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</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
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	
S/V : Terrine de poisson / Omelette		S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		S/V : Crêpe au fromage / Poisson 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 râpés








S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS AUGER ST VINCENT



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
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule	Ebly aux champignons	Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam	Yaourt sucré	Emmental	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier de poisson	

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p>  <p>TARTIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</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>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>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:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte 	Carottes râpées 	Salami*	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes 
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Merguez grillées 	Steak haché et ketchup 	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Chou-fleur et brocolis	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Saint-Nectaire 	Tomme des pyrénées	Yaourt aux fruits mixés 
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
		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:

Sauce diable: tomate, oignons, sucre











S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives 	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule 	Riz	Lentilles
Six de savoie		Cheddar	Yaourt sucré 	Banane 
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise 	Fruit de saison 	
S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives		

 Plat Fait Maison	 Produit Issu 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/V : Sans Viande

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



SEMAINE 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Carottes rapées	Sardine au beurre	Quiche*	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Rôti de dinde	Filet de hôte à la niçoise
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Ratatouille et pommes de terre	Purée
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt aromatisé
	Palet Breton	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Tarte au fromage 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:

Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre ^{AB} bulgare	Pâté en crouste*	<p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Poulet rôti		Omelette
Gratin d'épinards	Frites	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Buchette	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule	Liégeois chocolat	Fruit de saison ^{AB}		Fruit de saison ^{AB}
	S/V : Spaghetti au thon	S/V : Taboulé / Poisson aux olives		

- 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:

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


- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc





SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Tomates vinaigrette	Feuilleté de fromage	Quiche*	Taboulé
Rôti de dinde	Colin façon papillote 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Chou- fleur 	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers	Chaurce 	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Liégeois vanille 	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière	S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	


 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Saucisse de toulouse*	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
	Pommes noisette	Petit-pois		Haricots beurre
Saint Moret	Cheddar	Yaourt à la vanille	Buchette	Croc-lait
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

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:

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

S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Livarot	Fromage frais sucré	Boursin		Yaourt sucré
Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/V : Pomelos / Pizza au 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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires







S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Tarte au 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière	Cheeseburger	Colin meunière et citron
	Haricots verts	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	

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