







MENUS AUGER SAINT VINCENT



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes 		Gélifié vanille
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin		

 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



MENUS AUGER SAINT VINCENT



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Ebly aux petits légumes	Tartare nature	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Compote de pommes bananes		Quatre-quarts
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille 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/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale 	Rôti de lapin aux herbes	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Riz	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit 	Brie 	Mimolette	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au 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 :

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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Fruit de saison	Gâteau basque	Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS AUGER SAINT VINCENT



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Chou rouge aux pommes granny	Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Oeufs durs	Paupiette de dinde	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Six de savoie	Gratin d'épinards	Purée	Riz cantonnais
Pont-l'évêque	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille		Gâteau au chocolat	Fruit de saison	
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

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 l'ouest: Fonds d'artichauts, tomates, maïs
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



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à la tomate	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Carottes râpées 	Salade d'avocats	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Semoule	Salade verte et tomates	Epinards à la crème 
Edam		Maroilles 	Gâteau au chocolat 	Buchette
Flan vanille		Tarte au flan 	Fruit de saison	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand 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:






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



MENUS AUGER SAINT VINCENT



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise  	Pomelos	Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte croûtons vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Gratin de courgettes et tomates	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour	Ratatouille et pommes de terre
Carré de l'est	Yaourt sucré 	Fourme d' Ambert 	Petit suisse aux fruits 	Cheddar
Fruit de saison	Madeleine 	Mousse au chocolat 	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : 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:

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



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette 	Salade de radis aux abricots secs 
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC) 	Filet de hôki à la niçoise 
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate 	Fromage blanc sucré	Purée
Coulommiers	St Bricet	Yaourt aux fruits mixés	Eclair au chocolat	Camembert
Crème dessert vanille 	Palet Breton pur beurre 	Fruit de saison		Compote de pommes
S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : 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:

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









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

- 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
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Pomme rostis</p> <p>Kiri </p> <p>Gateau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </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:

Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre









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


- 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	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Chou- fleur 	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaource 	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré 
Liégeois vanille 	Fruit de saison	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/P : Salade paysanne 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:

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

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS AUGER SAINT VINCENT



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>Saucisson à l'ail*</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 : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </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:
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental
 S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS AUGER SAINT VINCENT



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin daupinois	Fusilli
Livarot	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Crème dessert caramel	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	liégeois vanille
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		

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




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
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Gratin d'aubergines	Penne
Edam	Pomme	Poire 	Coulommiers	Rondelé au bleu 
Compote pommes fraises			Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : 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:

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

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

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

- * Plat contenant du porc