



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	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate		Bœuf aux olives	Poisson meunière	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Pommes vapeur	Lentilles
Fromage fouetté		Cheddar	Camembert	Banane
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise	Crème dessert pistaches	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson aux olives			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine de légumes au thon	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Ratatouille et pommes de terre	Purée
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt aromatisé
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage Pané de blé tomates mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes















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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Poulet rôti		Omelette
Carottes au jus	Yaourt aromatisé 	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Brie	Liégeois chocolat 	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule	S/V : Spaghetti au thon Poisson gratiné au fromage	Fruit de saison 		Fruit de saison 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeline 	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Jus multi fruits	Fruit

 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 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 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes	Feuilleté de fromage	Salade paysanne	Taboulé
Yassa de poulet (PC) ☞	Filet de hoki sauce crevettes ☑	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille AB	Coulommiers	Vache qui rit AB	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits AB
Crème dessert chocolat	Quatre quarts ☞	Fruit de saison	Cookie vanille aux pépites de chocolat	
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, 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

- En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire.



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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
Saint Moret	Coquillettes	Purée de céleri	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille / Rôti de boeuf		
		S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Fruit	Petit suisse aux fruits

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, 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

- En souligné : les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU ECOLE GRESSY


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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre 	Salade fermière 	Pâté de campagne*	Salade Grecque  	Friand au fromage
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire		Petit moulé
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson	S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange


INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, mais
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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 : Préconisations conforme au plan alimentaire



MENU ECOLE GRESSY



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	Yaourt au sucre de canne	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/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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/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 pln alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	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/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

- 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