



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Palet Breton pur beurre </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>		<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Filet de hôte à la niçoise </p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</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



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané</p> <p>Pomme rostis</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon / Poisson gratiné au fromage</p>		<p></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></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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé

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 FAREMOUTIERS



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de dinde	Potage aux 7 légumes		Quiche*	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Filet de merlu sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Ebly		Haricots beurre	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde S/V : Salade paysanne / Nuggets 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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- 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>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Potage</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Liégeois vanille</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, courgettes, 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 FAREMOUTIERS



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Steak haché  sauce cheddar </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce</p>	<p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Couscous au poisson</p>		<p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> 	<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Colin meunière et citron</p> <p>Epinards à la crème</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:

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

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 FAREMOUTIERS



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Aiguillettes de poulet rôti
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc		Tortilla au fromage	Petits pois carottes
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Fruit de saison	Pâtisserie		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson / 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:

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