











## MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de montagne </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Saint Bricet</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise</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:

**Salade de montagne** : Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

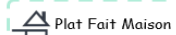


## MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson			Concombres vinaigrette	
Bœuf aux carottes (PC) 	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
	Penne		(Égrené végétal) 	Trio de légumes 
	Emmental			Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit de saison		Éclair au chocolat	Madeleine
				
S/V : Poisson en sauce	S/V : Omelette			



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:

**Chili végétarien:** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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

PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc


- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Rôti de dinde S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Filet de colin sauce citron vert </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p>		<p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (PC) </p> <p>Banane</p> <p>S/V : Colombo de poisson (PC)</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Lentilles vertes garnies </p> <p>Compote de pommes framboises</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 :

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

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc  
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème		Salade verte 	Crêpe jambon fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Filet de colin gratiné au fromage 			Boulettes de bœuf aux oignon 
Ebly	Courgettes sautées / pommes de terre		Couscous végétal (PC) 	Haricots verts 
Ananas au sirop	Yaourt aux fruits mixés		Samos	Crêpe au sucre
S/V : Omelette				S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



## INFORMATIONS:

**Couscous végétal:** boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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

PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes				Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre		Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Carottes au beurre		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
	Croc-lait		Petit suisse aux fruits	
Liégeois vanille	Fruit de saison		Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards			S/V : Poisson en sauce	



### INFORMATIONS:






**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
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde <b>S/V</b> : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> 	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Banane</p> <p><b>S/V</b> : Surimi mayonnaise</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    PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc
  - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p>  <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>		<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage 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:

**Mijoté de légumes d'hiver** : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc  
 - Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements