



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

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

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



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 2022

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



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



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

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

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

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



MENUS FAREMOUTIERS



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille				
Sauté de porc à la moutarde*				
Beignets de brocolis				
Fruit de saison				Banane
S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané				S/V : Surimi mayonnaise



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



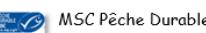
Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

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



MENUS FAREMOUTIERS



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé AB ☺</p> <p>Bœuf Bourguignon (PC) 🇫🇷 ☺</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</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 AB</p> <p>Yaourt sucré AB</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provençales 🇫🇷</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Fruit de saison AB</p>

S/P : Friand au fromage
S/V : Friand au fromage



Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	
Viande Bovine Française	MSC Pêche Durable
Produits Locaux	Haute Valeur Environnementale
Plat Végétarien	Appellation d'Origine Protégée

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