










## MENU FAREMOUTIERS



### SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/P : Rôti de dinde</i></p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p>	<p>Steak hache bœuf au cheddar </p> <p>Coquillettes </p> <p>St moret</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille</i></p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>		<p>Pizza</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Ebly</p> <p>Yaourt nature</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



## MENU FAREMOUTIERS



**SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026**

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> 		<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></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



# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes</p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></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



# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> 	<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de dinde au jus</p> <p>Jeunes carottes confites </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></p>		<p>Concombre à la crème </p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Beignets de brocolis</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    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc



# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p><b>Lundi de PENTECÔTE</b></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</p> <p>S/V : Feuilleté au fromage</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:

- 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



## MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Terrine de poisson</i></p> <p><i>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</i></p>		<p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Courgettes et pommes de terre </p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Tarte au fromage</i></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



# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

lundi 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Oeuf dur mayonnaise		Pastèque 	Omelette
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 		Mixed grill*	Epinards à la crème 
Penne aux petits legumes	Haricots beurre		Taboulé  	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel	Yaourt à la vanille		Cookies 	Banane
<i>S/V : Poisson pané</i>			<i>S/P : Mixed grill sans porc</i>	
			<i>S/V : Poisson pané</i>	

 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:**

**Mixed grill\* : Chipolatas, merguez**




- 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



# MENU FAREMOUTIERS



**SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026**

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit </p>		<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:**

**Fish and chips : Beignets de poisson, frites, sauce tartare**




- 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



# MENU FAREMOUTIERS



**SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026**

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque			Radis beurre
Boulettes de poulet façon kefta	Hache de saumon sauce au citron 		Omelette	Fromage râpé pour stock tampon
Haricots verts	Purée		Pommes vapeur aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	Compote de pommes (stock)		Yaourt aromatisé 	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>			Palet breton 	<i>S/V : Raviolis au saumon</i>

 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    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENU FAREMOUTIERS



**SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026**

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Crème dessert pistache</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>		<p>Paëlla (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 :

**Salade surprise :** Pâtes, tomates, maïs

**Salade piémontaise :** Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

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