








SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (PC) 	Steak haché  sauce cheddar 	Salade piémontaise	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Saint Moret	Pommes noisette	Saucisse de toulouse*	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Faisselle	Petit-pois 	Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille
	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P: Rôti de bœuf S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		

-  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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental






S/V : Sans viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc









MENUS SAINT MARD



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Rosti de légumes
Livarot 	Carré de l'Est	Fruit de saison	Banane sauce chocolat 	Yaourt sucré 
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	S/P: Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage		Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Feuilleté 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:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires






S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Œuf dur  mayonnaise	Escalope de volaille grillée	Carottes rapées
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Curry de lentilles (PC) 	Chou feur au fromage	Pavé de colin sauce nordique 
Edam	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Kiri	Penne
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage	

 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/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	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
		Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/P: Terrine de poisson : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	

- 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/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc