












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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates vinaigrette	Salami*		
Rissolette de veau	Steak haché  sauce cheddar 	Filet de poulet rôti	Œufs durs 	Filet de colin meunière 
Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème 	Ebly
Emmental			Fromage frais aux fruits 	Carré frais
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far breton aux poires 	Banane 	Fruit de saison 
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		

 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 SAINT MARD



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (PC) 	Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane 	Rondelé
Compote de pommes banane	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 		Crème dessert vanille
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées de sarrasin		

 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



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulash de bœuf à la hongroise  </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Brandade de poissons (PC)  </p> <p>Fromage frais sucré</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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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