












SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal		Tomme blanche
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané	Compote de pommes 		Gélifié vanille
		S/V : Boulettes de sarrasin		

-  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:

Haricots verts nicais : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic
Salade de maïs : Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné: les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Pommes vapeur	Ebly aux petits légumes	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental	Livarot	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromager	Fruit de saison	Compote de pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V: Endives aux poires / Omelette 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:








Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Rôti de lapin aux herbes	Colombo de veau (PC) 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Fruit de saison		Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille S/V: Poisson meunière	S/P : Pâté croûte de volaille S/V: Salade de pâtes / Colombo de poisson	S/V: Pané de blé tomates mozzarella

-  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 :

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

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

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

- * Plat contenant du porc









- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire











MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles S/V: Terrine de poisson / Omelette	Compote de pommes 		Fruit de saison	 <p>S/P : Crêpe au fromage* S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce</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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné: Les préconisations conforme au plan alimentaire



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Chou rouge aux pommes granny	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC)	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)	Œufs durs
Semoule		Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Pont-l' évêque	Edam	Gouda	Emmental	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Parmentier de poisson	

- 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
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de porc à la moutarde* Poêlée Victoria</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V: Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS J'AI</p> <p>TARTIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Épinards à la crème </p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V: Friand au fromage</p>

		Produit Issue de l'Agriculture Biologique
		MSC Pêche Durable
		Haute Valeur Environnementale
		Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Haricots verts niçois: haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Terrine de légumes mayonnaise	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Carottes au jus	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Pommes vapeur	Rôstis aux légumes
Carré frais	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Cheddar
Fruit de saison	Palet breton	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert praliné
S/V: Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	

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 alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc
 - En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Salade fleurette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC) 	Emmincé de poulet au gingembre	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Saint-Nectaire	Kiri	Yaourt aux fruits mixés
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	S/V: Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné 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:

Salade fleurette, carottes,maïs, cornichons

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

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire