



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Petits pois Petits suisses aux fruits Fruit S/V : Poisson pané	Concombre à la crème Boulettes de boeuf à l'orientale Semoule Cantal Tarte flan maison	BRIOCHE  DES ROIS	Saucisson à l'ail * Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Tomme blanche Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur 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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antiboïs	Potage tomate basilic	Pâté forestier *	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Emincé de volaille basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	(Egréné végétal)	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Compote de pommes	Fruit	Eclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		
	S/V : Omelette	S/V : Endives aux poires / Falafels en sauce		

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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

Riz antiboïs : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre Saucisse de Strasbourg* Coquillettes Yaourt à la vanille Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Pâté en croûte * Pepites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Petit moulé Tarte aux pommes S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes	Quiche* Chipolatas aux herbes * Petits pois carottes Samos Gateau fromage blanc fleur oranger maison S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Salami* Choucroute garnie * (pc) Fromage frais sucré Banane S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC)	Oeuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote 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:

- 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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'echalote	Concombre à la crème	Saucisson à l'ail *	Salade verte vinaigrette	Crêpe jambon-fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Colin gratiné au fromage	Steak hache de boeuf et ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de boeuf aux oignons
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Emmental	Samos	
Fruit	Compote de pommes	Mousse au chocolat	Banane	Crêpe au sucre
S/V : Omelette		S/P : Pâté de volaille		S/P : Crêpe au fromage
		S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Yaourt aromatisé Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Cocktail de fruits	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Edam Ile flottante S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Fruit S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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:

Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

Sauce chasseur : Oignons et champignons

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Roulade de volaille Poulet rôti Beignets de brocolis Yaourt sucré Fruit		Endives vinaigrette Chipolatas aux herbes * Semoule Maroilles Tarte flan maison S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Paté en croûte de volaille Calamars à la romaine Petits pois Buchette Banane S/V : Surimi mayonnaise

	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



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		

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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)	Saute de boeuf à l'ancienne	Saute de poulet au curry	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Cocos à la tomate	Riz	Ratatouille
Fruit 	Compote de pommes	Vache qui rit	Coulommiers	Petits suisses aux fruits
		Panacotta au coulis de fruits maison	Fruit	Banane
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla au poisson (PC)	S/V : Poisson pané

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

INFORMATIONS :

- Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
- 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



MENUS AUGER ST VINCENT



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Buchette Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards Kiri Fruit	Pâté en croûte * Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre-quarts S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Crépinette au jus *	Nuggets de poulet	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Gratin d'aubergines	Jeunes carottes	Semoule
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits	Chaource	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat	Fruit	Crème dessert caramel	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde	S/P : Salade paysanne	
		S/V : Omelette	S/V : Salade paysanne / Nuggets 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Fromage frais sucré Fruit	Salade tomate et maïs Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison S/P : Pizza au fromage	MENU PÂQUES Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Hoki poêlé au beurre Gratin de butternut Samos Liégeois vanille S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

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 :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- Salade composée : tomates, salade verte, maïs
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 AUGER ST VINCENT



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Tomate vinaigrette Saucisses de Francfort* Purée Cheddar Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat

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

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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire