












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
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de boeuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>



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 antibois	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	(Egrené 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		



INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : 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	Pâté en croûte *	Quiche*	Salami*	Oeuf dur mayonnaise 
Saucisse de Strasbourg*	Pepites de colin aux 3 cereales 	Chipolatas aux herbes * 	Choucroute garnie * (pc) 	Croustillant fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis	Petits pois carottes		Lentilles garnies 
Yaourt à la vanille	Petit moulé	Samos	Fromage frais sucré	
Fruit 	Tarte aux pommes 	Gateau fromage blanc fleur oranger maison 	Banane	Compote pommes/framboises
S/P : Saucisses de volaille	S/P : Pâté en croûte de volaille	S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille	S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC)	
S/V : Pané de blé tomates mozzarella	S/V : Salade de pâtes	S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC)	

 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

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	 Crêpe au sucre
Fruit	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane	S/P : Crêpe au fromage
		S/P : Pâté de volaille		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/V : Omelette		S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce		

 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:

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

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:

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
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Paté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</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



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
<p>Salade parisienne </p> <p>Blanc de poulet à la creme</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade de coeur d'artichauts </p> <p>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson sauce aux herbes</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au yaourt </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Banane </p>



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

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 :

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 Chantailou Fruit	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS







Logos for various certifications: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB (Agriculture Biologique), MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.

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	Crêpinette 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 	Chaurce 	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

 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 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  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade tomate et maïs Croque monsieur * Salade composée (garniture)  Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage / Poisson en sauce	<div>MENU PÂQUES</div>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	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

 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 :

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
 <p>Lundi de Pâques</p>	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