



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes ☰</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</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>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat ☰</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw ☰</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  
**Salade coleslaw** : chou blanc râpé et carottes râpées

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 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Salade Dolce Vita 	Carottes râpées  	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok 	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Fruit de saison	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/P : Emincé de poulet S/V : 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:**

**Salade Dolce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza	Concombre vinaigrette		Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC)	Poulet rôti	Rôti de dinde froid		Chili végétarien (PC)
Cantafras	Gratin de légumes	Salade surprise		Yaourt sucré
Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixé	Pont l'évêque		Galette pur beurre
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Compote de pommes	Tarte au flan noix de coco		
	S/V : Nuggets de fromage	S/V : Poisson pané		

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 surprise :** pâtes, tomates, 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



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Taboulé 	Tarte tomate et chèvre	Melon	Accras de poisson
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 	Filet de poulet rôti	Steak Haché & ketchup 	Filet de colin au fromage 
Coquillettes 	Petit moulé	Ratatouille et pommes de terre 	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Fruit de saison 	Carré frais	Yaourt aromatisé	Camembert
	Fruit de saison 	Fruit de saison	Ile flottante	Compote de pommes 
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	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:**

- 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 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Moussaka (PC)	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
	Haricots verts	Emmental	Coulommiers	Petits pois
	Yaourt sucré	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson meunière	Fruit de saison

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



**SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte 	Pastèque 	Carottes râpées 	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)  	Sauté de veau façon blanquette 	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés	Bouglhour	Saint-Nectaire 	Courgettes et pommes de terre 
Kiri 	Madeleine 	Cantadou	Gâteau basque 	Mimolette
Compote de pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/V : Poisson en sauce		S/P : Tarte au fromage S/V Tarte au fromage










-  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



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine 	Rôti de dinde froid	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	 Cookies 	Banane
<b>S/V</b> : Poisson pané		<b>S/V</b> : Falafel en sauce	<b>S/P</b> : Mixed grill sans porc <b>S/V</b> : 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:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez












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 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Rosbeef "froid" 	Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Saint Mâret	Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré	Camembert	Petit suisse nature
Crème dessert caramel	Fruit de saison 	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Fruits de saison
<b>S/V</b> : Falafel en sauce		<b>S/V</b> : Pané fromager		<b>S/V</b> : Poisson poêlé au beurre

 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:

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Pastèque	Tarte aux poireaux	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC) 	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Haricots verts		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Saint Môret	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon

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 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque 	Tomates cerises	Salade verte vinaigrette	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Filet de colin sauce au citron 	Cheeseburger 	Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes 	Frites et ketchup	Saint-Nectaire 	Yaourt au sucre de canne  Brownie 
Yaourt aromatisé 	Cantal 	Donuts	Fruit de saison	
Fruit 	Crème dessert pistache	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (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:**

**Salade surprise** : pâtes, tomates, 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