













SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré 		Yaourt sucré 
Fruit de saison 		Compote de pommes 		Gélatifié vanille
				S/P : Terrine de légumes

 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














- 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 SCOLAIRE CONCHES GUERMANTES



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	Taboulé 
Rissollette de veau	Rôti de porc au thym* 	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Filet de hoki citronné 
Gratin de ratatouille	Pommes vapeur	Gratin dauphinois	(égréné végétal) 	Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits mixés 	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes 	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Fruit de saison
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		

 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 	Endives au bleu	Salade de pâtes	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Rôti de lapin aux herbes	Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Samos	Fruit de saison 	Vache qui rit 
	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		Crème dessert vanille
		S/P : Saucisse de volaille	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc	

 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
- 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 SCOLAIRE CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	 <p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</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
Ananas au sirop	Yaourt aromatisé		Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 		S/P : Sauté de poulet sauce asiatique	Fruit de saison 

 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 SCOLAIRE CONCHES GUERMANTES**



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Pamplemousse	Pâté de campagne*	Chou rouge aux pommes granny	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Cubes de lieu sauce nordique	Hachis parmentier (PC) 	Œufs durs 
Semoule	Cocos mijotés	Haricots beurre persillés	Vache qui rit 	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Six de savoie	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 	Gâteau basque 	
	S/P : Cassoulet au poulet	S/P : Pâté de volaille		

 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:**

**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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>S/P</b> : Saucisse de volaille</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p><b>S/P</b> : Friand au fromage</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:

**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	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur  mayonnaise	Pomelos	Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Ratatouille et pommes de terre
Carré frais	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Palet breton 	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
		S/P : Salade alsacienne sans viande / Endives au jambon de dinde		



**INFORMATIONS:**

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
**Macedoine 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 SCOLAIRE CONCHES GUERMANTES**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pomelos	Salami*	Salade fleurette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	 Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Jeunes carottes confites	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Kiri	Vache Picon
		Quatre-quarts aux pralines roses	Compote de pommes-framboises	Fruit de saison
		S/P : Roulade de volaille		

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 diable:** tomate, oignons, sucre  
**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