



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade parisienne		Pamplemousse	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Riz	Lentilles
Fromage fouetté		Cheddar	Yaourt sucré	Banane
Crème dessert chocolat		Mousse à la framboise	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:

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

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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Macédoine de légumes au thon	Œuf dur mayonnaise	Salade de radis et abricots secs
Lasagnes végétariennes (PC)	Boulettes de volaille façon Kofta	Galopin de veau	Rôti de dinde	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Cocos à la tomate	Haricots verts	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	Faisselle	Vache qui rit	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
	Palet Breton	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison
			S/P : 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:

Boulettes de volaille façon Kofta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC) 	Sauté de poulet aux olives		Omelette
Gratin d'épinards 	Yaourt aromatisé 	Poêlée de légumes		Gratin dauphinois
Kiri 	Fruit de saison 	Yaourt sucré		Chantailou
Gâteau de semoule		Fruit de saison 		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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre








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 ECOLE CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Potage 7 légumes	Oeuf dur mayonnaise	Quiche*	Taboulé
Rôti de dinde	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Pommes sautées	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé 	Vache qui rit 	Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits 
Liégeois vanille 	Fruit de saison	Quatre quarts 	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde	

 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
- 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 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Endives vinaigrette	Saucisson à l'ail*	Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Steak haché sauce cheddar	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Coquillettes	Petit-pois	Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison	Samos
	Mousse au chocolat	Crème dessert popcorn		Banane
		S/P : Roulade de volaille / Rôti de bœuf		

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:






Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

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 ECOLE CONCHES GUERMANTES


SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre 	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Haricots verts	Boursin		Rosti de légumes
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Fruit de saison 	Salade de fruits frais	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/P : Rôti de dinde	S/P : Salade pommes de terre	S/P : Pâté de volaille/Pizza 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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, 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 : Préconisations conforme au plan alimentaire




SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de bœuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre	Yaourt au sucre de canne	Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat maison 	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison	Banane 
			S/P : 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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 pln alimentaire



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière 	Cheeseburger	Colin meunière et citron 
	Haricots verts 	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
		Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/P : Terrine de poisson		

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