












**MENU MESSY**



**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 		Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Beignets de chou-fleur
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Cantal 		Yaourt sucré 
Fruit de saison 		Compote de pommes 		Fruit de saison
				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



**SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC) 	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal) 	Trio de légumes 
Compote de pommes 	Emmental 	Yaourt sucré 	Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V: Pané fromager	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 	Fruit de saison 	Madeleine
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V: Endives aux poires / Omelette 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:**










**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

**MENU SCOLAIRE MESSY**



**SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Yaourt à la vanille	Faisselle	Fruit de saison 	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 
		S/P : Saucisse de volaille	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	S/V: pané de blé tomates mozzarella

 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 MESSY**



**SEMAINE 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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 
Cantafrais	Penne		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Yaourt aromatisé		Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles	Fruit de saison		Fruit de saison 	 S/P : Crêpe 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:**

**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



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Cassoulet* (PC)	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)	Œufs durs
Semoule		Carottes au beurre		Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Edam	Gouda	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P : Cassoulet au poulet S/V: Poisson pané	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V: Parmentier 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:**






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	VENREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Flan vanille </p> <p><b>S/V</b> : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p> 	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin </p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>S/P</b> : Saucisse de volaille <b>S/V</b>: Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</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	VENREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boullghour à la tomate	Poisson meunière
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Yaourt aux fruits	Ratatouille et pommes de terre
Carré frais	Yaourt sucré	Fromage frais sucré		Cheddar
Fruit de saison	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Crème dessert praliné
		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / pané fromager		

- 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 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 MESSY**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Salami*	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées	Steak haché et ketchup	Paupiette de veau à la tomate
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Jeunes carottes confites	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Kiri	Vache Picon
		Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Liégeois vanille
		S/P : Roulade de volaille		

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