



MENUS MESSY



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		Filet de colin à la provençale
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		Fruit de saison
	S/V : Nuggets de fromage	S/V: Poisson mariné		

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



MENUS MESSY



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts à la niçoise
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Chantaillou
Coulommiers		Yaourt sucré		
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Madeleine		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		

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:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

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 MESSY



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Tarte au fromage	Concombres à la crème	Brioche 	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale	Beignets de chou-fleur	Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Boursin nature	Semoule	Tomme blanche	Fruit de saison
Fruit de saison 	Liégeois vanille	Cantal		
	S/V : Poisson pané	Tarte au flan chocolat		
		S/V : Bouchées de sarrasin		

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



MENUS MESSY



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ 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:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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 MESSY



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Salade de pâtes	Quiche*	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis	Petits pois carottes		Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Carré de l'Est	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	S/V : Colombo de poisson (PC)	



INFORMATIONS :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

PC : Plat complet

MENUS MESSY



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw	Salade verte	Crêpe jambon fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané	Steak haché & ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Ebly	Gratin dauphinois	Frites	Samos	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale	Vache qui rit	Banane	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes	Mousse au chocolat		
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
				S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpées

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS MESSY



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Pâté de campagne*	Pomelos	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise AB
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Rôti de veau au thym	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cocos mijotés	Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda	Edam	Petit suisse aux fruits AB	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit de saison AB	Ile flottante	Palet breton AB	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	



INFORMATIONS:

Salade fantaisie: Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes				
Sauté de porc à la moutarde*				
Beignets de brocolis				
Camembert				
Riz au lait				
S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Bâtonnets mozzarella		S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce		S/V : Surimi mayonnaise



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

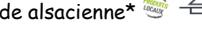
- * Plat contenant du porc



MENUS MESSY



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Bœuf Bourguignon (PC)  Petit suisse aux fruits  Compote de pommes S/V : Poisson pané et carottes au jus	 NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Salade alsacienne*  Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc nature Quatre quarts aux pralines roses  S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver  Yaourt sucré  Palet breton	Feuilleté hot dog* Poisson meunière  Röstitis aux légumes Mimolette Fruit de saison  S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage



INFORMATIONS:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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 MESSY



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage aux 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis	Cheeseburger Frites	Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Saint-Nectaire		Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Donuts	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Fish burger	S/V : Poisson gratiné 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:

Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

PC : Plat complet

- * Plat contenant du porc



MENUS MESSY



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne ☺	Feuilleté au fromage	Salade de cœur d'artichauts ☺	Chou rouge aux pommes ☺	Concombres au yaourt ☺
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote ☑	Croustillants au fromage
Gratin d'épinards ☺	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeurs	Lentilles garnies ☺
Petit suisse nature	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse à la framboise ☺	Fruit de saison	Banane
		S/V : Poisson sauce aux herbes		



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

PC : Plat complet



MENUS MESSY



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Salade verte	Salade piémontaise	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de hoki à la niçoise	Galopin de veau	Sauté de poulet au curry	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Purée	Cocos à la tomate	Riz	Gratin de poireaux et PDT
Fruit de saison	Camembert	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Panna cotta & coulis de fruits	Crème dessert vanille	Palet Breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla 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:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf 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 MESSY



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC)	Tarte au fromage Poisson pané Gratin d'épinards	Salade de riz Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes Petit suisse sucré	Concombres AB bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantaillou	 PRINTEMPS Le menu vous sera communiqué ultérieurement
Yaourt aromatisé AB	Kiri AB	Quatre quarts	Fruit de saison AB 	
Liégeois chocolat AB	Gâteau de semoule	S/V : Poisson aux olives		
S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)				



INFORMATIONS:

Concombres 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 **faits maison**
- * Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS MESSY



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Taboulé	Feuilleté de fromage	Quiche*	Tomates vinaigrette
Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de blé emmental	Bœuf façon moussaka (PC)	Nuggets de poulet	Colin façon papillote
Boulghour	Gratin de courgettes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Chaource	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Mousse à la framboise	Banane	Crème dessert chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette		

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 MESSY



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes à la provençale (PC) 	Œuf dur mayonnaise Poule au pot (PC) 	Concombres à la crème Croque Monsieur* et salade composée (PC)  	MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué	Saucisson à l'ail* Filet de poisson à la bordelaise  Gratin de butternut Croc-lait Liégeois vanille 
Saint Morêt Fruit de saison 	Carré de l'Est Fruit de saison 	Crème dessert popcorn S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		
				



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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
* Plat contenant du porc

PC : Plat complet



MENUS MESSY



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)</p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Raviolini tomates mozzarella (PC)</p> <p>Banane sauce chocolat </p>

 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