



MENUS MESSY



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Tomates vinaigrette	Salami*	Pizza	Carottes râpées
Rôti de porc*	Steak haché sauce cheddar	Paupiette de veau	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Boulghour	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Ebly
Emmental	Petit suisse sucré	Chanteneige	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Far breton aux poires	Banane	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / 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:

- 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 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (PC) 	Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane 	Rondelé
Compote de pommes banane	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 		Crème dessert vanille
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	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 PC : Plat Complet

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade coleslaw	
Omelette	Cordon bleu	Goulash de bœuf à la hongroise	Brandade de poissons (PC)	
Röstis aux légumes	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Fromage frais sucré	
Tomme blanche	Chanteneige	Gouda	Fruit de saison	
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat		
	S/V : Poisson meunière	S/V : Poisson 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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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	Fourme d'Ambert 	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		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)	Haché de veau aux épices	Chipolatas grillées*		Chili végétarien (PC)
Cantafrais	Beignets de courgettes	Cocos mijotés		Yaourt sucré
Fruit de saison	Petit Louis	Pont l'évêque		Galette pur beurre
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Fruit de saison	Tarte au flan noix de coco		
	S/V : Nuggets de fromage	S/P : Saucisses de volaille grillées 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	

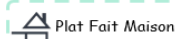
INFORMATIONS :

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	Surimi mayonnaise	Pâté forestier*	Melon	Accras de poisson
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC)	Rôti de porc à la moutarde*	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes 	Chaource 	Ratatouille et pommes de terre	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat 	Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Edam	Vache qui rit 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	Compote de pommes 



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 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolis tomate mozzarella (PC)	Beignets de calamars
	Haricots verts	Emmental	Coulommiers	Petits pois
	Yaourt sucré	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison			Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté 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 composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges
















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
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*	Pastèque 	Carottes râpées 	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)  	Sauté de veau façon blanquette 	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc) 	Tajine de poisson pdt et olives (PC)  
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés	Boulghour	Saint-Nectaire 	Mimolette
Kiri 	Madeleine 	Fruit de saison 	Gâteau basque 	Fruit de saison 
Fruit de saison 	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)	S/P : Rôti de veau au thym 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	Salade languedocienne 	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Calamars à la romaine 	Tomate farcie 	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
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc 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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes
Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

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	VENREDI
Saucisson sec*	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Cordon bleu	Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Trio de légumes 
Gouda	Fourme d'Ambert 	Carré frais	Camembert	Petit suisse nature
Fruit de saison 	Galette bretonne	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Roulade de volaille S/V : Pastèque / Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : 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	Saucisson à l'ail*	Melon	Salade verte
Escalope de poulet panée	Haché de saumon sauce au citron	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Röstis aux légumes	Purée	Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs aux épices	Petit suisse aux fruits
Emmental	Saint Môret	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	S/V : Raviolis au saumon
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / 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:

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 JUILLET AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque	Tomates cerises	Concombre bulgare	Melon
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare	Cheeseburger	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Riz safrané	Yaourt au sucre de canne Brownie
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Saint-Nectaire	 Yupic Pécote est finie
Fruit	Fruit de saison	S/V : Fish burger	Compote de pommes	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (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:

Sauce suprême : sauce blanche

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