



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Saucisse fumée*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Camembert
Coulommiers	St Bricet	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Compote de pommes
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre	Fruit de saison		
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Madeleine		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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:

Sauté de bœuf à l'ancienne:: oignons, champignons, carottes

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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC) </p> <p>Spaghetti</p> <p>Buchette</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont L'Evêque </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Roulé framboise		
		Lait au chocolat		
		Fruit		

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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 🏠	Colin façon papillote 🐟	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaurce 🍷	Tomme blanche	Fromage blanc sucré AB
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts 🏠	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Cake fourré à la fraise		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit 🍎		

 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

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 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates	Saucisson à l'ail*	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	Concombre à la crème 
	Lasagnes à la provençale (PC) 	Saucisse de toulouse*		Filet de poisson à la bordelaise 
	Saint Moret	Petit-pois 		Duo de carottes 
	Fruit de saison	Yaourt à la vanille		Croc-lait
		Fruit de saison		Banane 
		S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Gaufre		
		Lait		
		Fruit 		

-  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, cougettes, 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



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Fusilli
Livarot	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Petit moulé
Fruit de saison	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER






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



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Salade mexico	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Gratin d'épinards
Edam	Pomme	Poire 	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises				Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER 	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER

-  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


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 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Sauté de bœuf sauce charcutière 	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Pommes vapeur	Buchette	Cocos mijotés	Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Cantal 	Compote de pommes 	Fromage ovale	Pâtisserie	Camembert 
Mousse au chocolat		Fruit de saison		Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
		Roulé framboise		
		Lait chocolat		
		Fruit 		

 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 du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote
- Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives
- Salade brésilienne:** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, 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



MENUS ECOLE Neufmoutiers En Brie



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Salade landaise
Sauté de poulet	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison	Pâtisserie			S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson
S/V : Poisson poêlé au beurre				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER

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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, 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