



MENUS NEUFMOUTIERS



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		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:

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements












MENUS NEUFMOUTIERS



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote de pommes abricots</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>		<p>Haricots verts à la niçoise</p> <p>Fish and chips (pc)</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit		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:

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin nature</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Gratin de poireaux et PDT</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Flan nappé caramel </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes



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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Emincé de poulet sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Fromage frais aux fruits
S/V : Poisson en sauce	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
	S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS NEUFMOUTIERS



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Rôti de dinde sauce forestière</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Filet de colin sauce citron vert </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Quiche*</p> <p>Chipolatas* </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger </p> <p>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Choucroute (PC)* </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Choucroute sans porc (PC) S/V : Choucroute au poisson (PC)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Lentilles vertes garnies </p> <p>Compote de pommes framboises</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS NEUFMOUTIERS



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 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Petit suisse aux fruits	Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Samos	Crêpe au sucre
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	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:

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

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS NEUFMOUTIERS



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Salade fantaisie	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Cassoulet* (PC)	Boulettes d'agneau à l'orientale	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur		Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Croc-lait	Six de Savoie	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Compote pommes abricots</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p></p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Kiri</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



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 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements