



# MENUS Ecole Favières



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 <b>GALETTE DES ROIS</b>	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Sauté de veau marengo		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Pommes rissolées		Petits pois
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes 		Gélatifié vanille
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin		

 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 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Filet de merlu citronné
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage ovale
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes		Quatre-quarts
	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, mais, 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



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées	Salade landaise	Salade de pâtes	Salade verte
Rôti de dindonneau sauce forestière	Dés de colin aux graines de céréale 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Carré de l'Est	Buchette
Crème dessert vanille	Brie 	Samos	Liégeois vanille	Compote de pommes fraises 
S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 	S/P : choucroute sans porc	
		S/P : Saucisse de volaille S/V : Tranche de surimi / Poisson meunière	S/V : Salade de pâtes / Choucroute au poisson	

 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 Landaise:** salade verte, pdt, gésiers, 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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Chou-fleur et brocolis	Trio de légumes 	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Ananas au sirop	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella	S/P : Pâté de volaille S/V : Sardine beurre		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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  
**Trio de légumes:** carottes, brocolis, chou-fleur

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 Favières



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives  vinaigrette au miel	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Salade verte 	 Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Oeufs durs 	Hachis parmentier (PC)  	Grignotines de porc sauce asiatique*
Semoule	Ebly aux champignons	Gratin d'épinards	Emmental	Riz cantonais
Pont-l'évêque 	Edam	Petit suisse aux fruits	Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
	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:**

**Salade de l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, maïs  
**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



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Salade verte 	Salade de quinoa	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées 	Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Kiri
Liégeois vanille	Muffin au chocolat 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson		S/V : Croustillant 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:**

**Salade de quinoa:** concombre, radis, tomates, surimi

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



# MENUS Ecole Favières



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw	Salade de cœur d'artichauts	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Carottes au beurre	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruits au sirop		Mousse au chocolat	Crème dessert pistaches	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel 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:

**Salade parisienne:** pdt, tomates, mais, 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