



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	Courgettes et pommes de terre		
Coulommiers	St Bricet Faisselle	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Compote de pommes
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané	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:

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
Paté de campagne*	Concombre bulgare	Taboulé	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tomates vinaigrette
Poisson pané	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Sauté de poulet aux olives		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis	Yaourt aromatisé	Poêlée de légumes		Semoule
Brie	Marbré au chocolat	Pont l'evêque		Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	S/V : Spaghetti au thon	Mousse à la framboise		Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson		S/V : Filet de poisson aux olives		

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*	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Vache qui rit 	Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Liégeois vanille 	Crème dessert chocolat	Quatre quarts 	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde S/V : Friand au fromage / Pané fromagé	S/V : Nuggets de 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:

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
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </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 piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Ebly aux champignons	Buchette	Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Pommes röstis
Kiri	Compote de pommes 	Fromage ovale	Pâtisserie	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires et amandes		Gâteau marbré au chocolat
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / 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 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 Favières



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Pastèque 		Salade d'avocats	Salade landaise
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC) 
Macaroni	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Liégeois café	Pâtisserie			S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson
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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
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