

# MENU FAVIERES



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

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque	Salade fermière	Pizza	Pâté en croûte *
Rissolette de veau	Steak hache boeuf au cheddar 	Filet de poulet rôti	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Coquillettes	Jardinière de légumes	Epinards à la crème	Ebly
Kiri	St moret	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Crème dessert caramel
<i>S/P : Rôti de dinde</i>				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat		Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Cake fourré abricot	Yaourt à boire à l'abricot	Galette bretonne	Petit suisse sucré
	Compote de pommes		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:

**Salade Grecque** : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges  
**Salade fermière**: Pommes de terre, tomates, maïs; jambon de volaille en dés

S/P : Sans Porc    PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU FAVIERES



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
Tomate vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Tarte aux poireaux	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thai	Boulettes merguez pour couscous	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok	Semoule	
Kiri	Tomme pyrenees	Yaourt aromatisé	Tartare nature	
Liégeois vanille	Compote pommes/fraises	Quatre quart "maison"	Tarte aux pommes	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Petit beurre		Biscuit		
Petit suisse sucré	Cake carré nature	Yaourt à boire à la fraise	Palmiers	
	Jus d'orange		Lait au chocolat	

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    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 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p>	<p>Pizza</p> <p>Hache de veau aux epices</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</p>		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
	Barre de céréales			Briochette aux pépites de chocolat
Madeleine	Lait nature	Plumetis chocolat		Yaourt aromatisé
Jus de pommes		Petit suisse aux fruits		

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 surprise :** Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc    PC: Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU FAVIERES



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaurce </p> <p>Liégeois chocolat </p>	<p>Pâté forestier *</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Carré frais </p> <p>Gâteau noix et pépites choco "maison" </p> <p>S/P: Paté de volaille</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat		Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Cake fourré abricot	Yaourt à boire à l'abricot	Galette bretonne	Petit suisse sucré
	Compote de pommes		Jus 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:

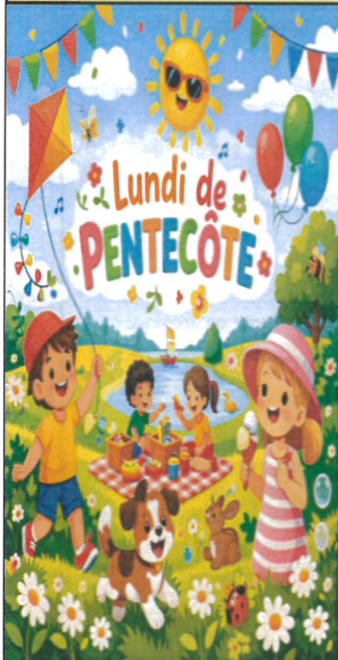







S/P : Sans Porc    PC : Plat Complet

- 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 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Tarte au fromage	Saucisson sec*	Tomate vinaigrette	Ebly cocktail
	Cordon bleu	Moussaka (pc)  	Raviolini mozzarella et tomate (pc)	Hoki poêlé au beurre
	Haricots verts 	Emmental	Coulommiers	Petits pois
	Yaourt sucré	Clafoutis tutti frutti maison 	Compote de pommes 	Samos
	Fruit 	<i>S/P: Roulade de volaille</i>		Riz au lait
	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Gaufre		Barre de céréales	
	Lait au chocolat	Madeleine	Yaourt à boire à la vanille	Pain au lait
		Jus multi fruits		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:**

**Ebly cocktail :** Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

S/P : Sans Porc 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 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
Pomelos en quartier Rôti de dindonneau sauce tomate Carottes au jus Yaourt au sucre de canne Fruit	Saucisson à l'ail * Hachis parmentier "maison" (PC) Yaourt aux fruits mixés Madeleine S/P : Terrine de poisson	Pastèque Sauté de veau en blanquette Boulghour nature Cantadou Fruit	Carottes râpées Steak haché végétal Lentilles garnies Saint Nectaire Gâteau basque 	Quiche lorraine * Pavé de poisson napolitain Courgettes et pommes de terre Carré frais Fruit S/P : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake fourré chocolat		Biscuit		Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Roulé abricots	Petit suisse aux fruits	Gaufrette chocolat	Yaourt sucré
	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    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 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Salade Languedocienne	Salade verte vinaigrette	Pastèque	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière	Tomates farcies	Mixed grill*	Omelette
Penne aux petits legumes	Haricots beurre	Riz	Taboulé	Epinards à la crème
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme pyrenees	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel	Crème dessert praliné	Cocktail de fruits	Cookies	Banane
			S/P : Mixed grill sans porc	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre		Biscuit		Pain au lait
Petit suisse sucré	Cake carré nature	Yaourt à boire à la fraise	Palmiers	Compote de pommes
	Jus d'orange		Lait au chocolat	



**INFORMATIONS:**

**Mixed grill\*** : Chipolatas, merguez

**Salade languedocienne** : Pois chiches, tomates, concombres

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU FAVIERES



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
<p>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau aux petits légumes *</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>St moret</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses </p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales		Roulé au chocolat	
Madeleine	Lait nature	Plumetis chocolat	Jus multi fruits	Briochette aux pépites de chocolat
Jus de pommes		Petits suisses aux fruits		Yaourt aromatisé

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:

**Fish and chips** : Beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



## MENU FAVIERES



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Carottes râpées	Saucisson à l'ail *	Melon	Salade verte vinaigrette
Escalope de poulet pané	Brandade de poisson (pc)	Merguez grillées	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Haricots plats a la tomate	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Kiri	St moret	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison	Palet breton	Fruit
		S/P : Roulade de volaille		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat		Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Cake fourré abricot	Yaourt à boire à l'abricot	Galette bretonne	Petit suisse sucré
	Compote de pommes		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    PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
Tarte au fromage	Pastèque	Tomates cerises	Salade verte vinaigrette	Melon
Arancini tomate mozzarella	Beignets de calamars sauce tartare	Cheeseburger	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon *
Ratatouille à la pomme de terre	Printanière de légumes	Frites four / ecole + ketchup flacon	Riz safrané	Salade surprise
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Saint Nectaire	Yaourt au sucre de canne
Fruit	Fruit		Compote de pommes	brownie
				S/P : Jambon de dinde
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre		Barre de céréales	
Cake carré nature	Lait au chocolat	Madeleine	Yaourt à boire à la vanille	Pain au lait
Compote de pommes		Jus multi fruits		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 :

Sauce suprême : sauce blanche  
Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc    PC : Plat Complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc