










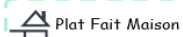




SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette 	Salade de radis aux abricots secs 
Rôti de dinde	Boulettes de volaille façon Kefta	Sauté de bœuf à l'ancienne 	Chili végétarien (PC) 	Brandade de poissons (PC)  
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate 	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé 
Coulommiers	Faisselle	Vache qui rit 	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits 		
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		



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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe













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>Pomelos en quartiers</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche française) </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC)  </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>	<p>Taboulé </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Fruit de saison</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> 

 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	Macédoine mayonnaise	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni	Chou- fleur 	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers	Vache qui rit 	Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
S/V : Poisson en sauce	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde S/V : Pané fromagé	S/V : Nuggets de poisson	

 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:

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



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</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 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Sauté de dinde à la cocotte	Omelette	Marmite de poissons
Petits pois	Jardinière de légumes	Purée saint germain	Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Petit moulé
Fruit de saison	Banane	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/V : 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:

Purée saint germain: pdt et pois cassés

Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, 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 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Concombres à la menthe	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			Penne
Edam		Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Rondelé au bleu 
Compote pommes fraises	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	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:

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
Salade brésilienne	Salade verte 	Potage andalou (gaspacho)	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Ebly aux champignons		Cocos mijotés		Pommes röstis
Cantal 	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Camembert 
Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison	Pâtisserie	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/V : Falafel en sauce		

 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 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 LA ROCHETTE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Semoule aux légumes	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 : Blanquette de poisson
S/P : Sauté de poulet 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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc