



MENUS Ecole Mauperthuis



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage		 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 			Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre			Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 			Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison			Gélatifié vanille
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:

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	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs		Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne		Tartare nature	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental		Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat			Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, 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 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées		Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 		Colombo de veau (PC) 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes		Fromage frais aux fruits	Buchette
Fromage blanc sucré	Brie 		Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes			
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella			S/P : Pâté croûte de volaille S/V : Salade de pâtes / Colombo 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

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		Salade coleslaw	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau		Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Fruit de saison		Ile Flottante	C'est la Chandeleur
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			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

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 Mauperthuis



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Potage aux 7 légumes		Chou rouge aux pommes granny 	
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 		Paupiette de dinde	Nems au poulet
Semoule			Purée	Grignotines de porc sauce asiatique*
Pont-l'évêque 	Six de savoie		Vache qui rit 	Riz cantonais
Liégeois vanille	Fruit de saison 		Flan nappé caramel	Tarte au chocolat et à la noix de coco
S/V : Omelette	S/P : Cassoulet au poulet S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique

 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 patés	Salade verte 		Radis beurre 	Salade fleurette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)		Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Petits pois				Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré		Tomme Blanche	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat		Flan nappé caramel	Compote de pommes
S/V : Poisson gratiné au fromage				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 fleurette, carottes, maïs, cornichons

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 Mauperthuis



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw 		Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger 		Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 	Frites		Riz	Lentilles 
Camembert 	Donuts		Petit suisse aux fruits 	Banane 
Fruit de saison			Crème dessert pistaches	
S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger			

 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