



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées		Tomates vinaigrette	Salade verte
Rôti de dinde	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC)	Filet de hoki à la niçoise
Haricots verts	Coquillettes			Epinards à la crème
Coulommiers	St Bricet		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille 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 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais (Pêche française) </p> <p>Pomme rôtis</p> <p>Brie</p> <p>Gateau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>		<div data-bbox="1400 422 1691 694" data-label="Image"> </div> <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> <div data-bbox="1915 821 2049 933" data-label="Image"> </div>

 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:

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon		Quiche*	Salade verte
Rôti de dinde	Filet de merlu sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Pommes sautées	Ebly		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Yaourt aux fruits mixés	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / 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:

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 MAUPERTHUIS



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>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, 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



MENUS MAUPERTHUIS



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte		Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert
Pommes vapeur				Pommes röstis
Cantal	Buchette		Yaourt aromatisé	Camembert
Mousse au chocolat	Compote de pommes		Pâtisserie	Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au 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:

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 MAUPERTHUIS



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Salade Far West		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette 
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		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
Liégeois café	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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade Far West: haricots rouge, maïs, tomates, oignons rouges

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