



## MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



### 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	Tomate vinaigrette		Pizza	Pâté en croûte *
Rôti de porc *	Steak haché  sauce cheddar		Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur persillées	Coquillettes		Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Emmental	Petits suisses sucrés		Fromage frais aux fruits	Carré frais
Fruit	Mousse au chocolat		Banane	Crème dessert caramel
S/P : Rôti de dinde	S/V : Poisson gratiné au fromage			S/P : Pâté en croûte de volaille
S/V : Bâtonnets mozarella				S/V : Carottes râpées

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



## MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



**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
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 		<p>Carottes râpées  </p> <p>Couscous boulettes merguez (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>S/V : Couscous de poisson (PC)</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:




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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



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>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Haché de veau aux épices</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</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:**

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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



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
Melon	Taboulé		Concombre à la crème	Accras de poisson
Croustillant fromage	Paupiette de dinde au jus		Sauté de poulet vallée d'Auge	Aiguillettes poisson aux céréales
Coquillettes	Jeunes carottes confites		Pommes de terre en quartiers	Beignets de brocolis
Muffin au chocolat	Chaource		Yaourt aromatisé	Vache qui rit
	Liégeois chocolat		Fruit	Fruit
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafels 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:

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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



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
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Feuilleté au fromage</p> <p>S/V : Feuilleté au fromage</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:**

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



## MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



**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
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/P : Terrine de poisson</p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</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:









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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



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	Oeuf dur mayonnaise		Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Filet de colin meunière 		Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre		Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille		Yaourt à boire	Petits suisses sucrés
Flan nappé caramel	Fruit 		Cookies 	Banane
S/V : Poisson pané			S/P : Mixed grill sans porc	
			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:**

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









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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



**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>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert caramel </p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Galette bretonne</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> <p>S/V : Poisson poêlé au beurre</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:**

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

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



# MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



**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)	Pastèque		Melon	Salade verte vinaigrette
Boulettes de poulet façon kefta	Hache de saumon sauce citron		Omelette	Raviolis au bœuf gratinés
Rosties aux légumes	Purée		Pommes vapeur aux épices	Stock
Kiri	Buchette		Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)		Palet breton	Fruit
S/V : Falafels en sauce				S/V : Raviolis au saumon

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



## MENUS MAUPERTHUIS SAINT AUGUSTIN



**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
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>		<p>Concombre bulgare </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>brownie </p> <p>S/P : Jambon de dinde</p> <p>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</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 :

**Salade surprise** : Pâtes, tomates, maïs

**Salade piémontaise** : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc