










MENUS VIEILS MAISONS



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

| lundi 27 avril 2026 | mardi 28 avril 2026 | mercredi 29 avril 2026 | jeudi 30 avril 2026 | vendredi 1 mai 2026 |
|---|--|------------------------|--|---------------------|
| <p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>  | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p> | | <p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p>  <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

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 VIEILS MAISONS



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 VIEILS MAISONS



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 VIEILS MAISONS



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>Tranche de surimi mayonnaise </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | | <p>Melon</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p> | <p>Accras de poisson </p> <p>Filet de colin au fromage</p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</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 VIEILS MAISONS



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>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>Samos</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 VIEILS MAISONS



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>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p> | <p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit </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>Mimolette</p> <p>Liégeois café</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 VIEILS MAISONS



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  | | Pastèque  | Samoussa aux légumes |
| Boulettes de bœuf au curry | Calamars à la romaine  | | Mixed grill* | Omelette |
| Pommes noisettes | Gratin d'aubergines  | | Taboulé   | Epinards à la crème  |
| Brie | Chanteneige | | Yaourt à boire | Petits suisses sucrés |
| Fruit  | Crème dessert praliné  | | 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

Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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 VIEILS MAISONS



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>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p> | <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Fruit </p> | | <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p> | <p>Sardine à l'huile</p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Rondelé aux noix</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 VIEILS MAISONS



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   | | Melon  | Salade verte vinaigrette  |
| Boulettes de poulet façon kefta | Haché de saumon au citron | | Omelette | Raviolis au bœuf gratinés  |
| Rosties aux légumes | Purée  | | Pommes vapeur aux épices | Stock |
| Emmental | Buchette | | Yaourt aromatisé  | Petits suisses aux fruits  |
| Fruit | 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 VIEILS MAISONS



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>Beignets de chou fleur</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