



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison</p> 			
<b>GOÛTER</b>				
Madeleine				
Yaourt aromatisé				
Fruit				

 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/V : Sans Viande

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



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p> 	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaises (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Rondelet nature</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Salade de pâtes / Omelette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Gouda</p> <p>Poires au sirop</p> <p>S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Tomates </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Purée</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Baguette				Pain au chocolat
Barre chocolat				Yaourt sucré
Lait au chocolat				Pâte de fruits

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	

<b>INFORMATIONS:</b>
<u>Salade Dolce Vita</u> : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise
S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur  mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (pc) 
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Yaourt aux fruits mixés
	Kiri	Cantal	Brownies	Fruit de saison
	Compote de pommes	Gâteau au chocolat		
	S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards		
				<b>GOÛTER</b>
				Pain au lait
				Barre chocolat
				Petit suisse aux fruits

- 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 surprise : pâtes, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Pizza au fromage	Tarte tomate et chèvre	Tomates vinaigrette	Pâté de volaille
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Petits pois carottes	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Samos	Kiri	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Ile flottante	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/V : Salade alsacienne sans viande
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Baguette				Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner				Jus d'orange
Jus de pommes				Yaourt aromatisé

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



# MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Salade piémontaise
Lasagnes végétariennes (pc)	Escalope de poulet au jus	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
Emmental	Pommes noisettes	Fromage fouetté	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Yaourt nature	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Madeleine	S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	S/V : Boulettes de sarrasin			S/V : Tarte au fromage
Cake pépites chocolat				<b>GOÛTER</b>
Fromage blanc sucré				Pain au chocolat
Fruit				Petit suisse sucré
				Compote de pommes

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 composée** : salade verte, tomates, oignons rouges

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Rillettes*
Saucisses de Strasbourg*	Hachis parmentier (pc)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Camembert	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Fruit de saison	Crème dessert pistache	Mousse à la framboise	Muffin au chocolat	Légeois café
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/V Friand au fromage
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Madeleine				Briochette au lait et pépites au chocolat
Yaourt aromatisé				Petit suisse aux fruits
Fruit				Fruit

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



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fruit de saison	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Crème dessert praliné	Salade de fruits frais	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané	
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Baguette				Pain au chocolat
Barre chocolat				Yaourt sucré
Lait au chocolat				Pâte de fruits

 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/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Pastèque	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Mortadelle*
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Cocos mijotés 
Yaourt à la vanille 	Tomme des Pyrénées	Samos	Cantafrais	Brie
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Petit beurre				Pain au lait
Petit suisse sucré				Barre chocolat
Fruit 				Petit suisse aux fruits

 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/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Saucisson sec*	Pastèque	Tomate vinaigrette	Melon
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare	Paëlla (pc)	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème	Pommes vapeur	Beignets de chou fleur	Fromage ovale	Emmental Beignet au chocolat
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature	Buchette	Compote de pommes	 S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes	S/V : Paëlla de la mer (pc)	
	S/V : Poisson pané			
<b>GOÛTER</b>				<b>GOÛTER</b>
Baguette				Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner				Jus d'orange
Jus de pommes				Yaourt aromatisé

- 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 surprise** : pâtes, tomates, mais

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc