








MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>SV : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Banane</p> <p>SV : Poisson mariné</p>		<p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>



INFORMATIONS:



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



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>		<p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou</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/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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







- * Plat contenant du porc




MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026


lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Sauté de veau marengo</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Flan nappé caramel</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:

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage tomate basilic</p> <p>Rôti de porc au thym*</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Ebly aux légumes</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Far breton aux poires</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (PC)</p> <p>(Egrené végétal)</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fruit</p>



Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Pâté en croûte *</p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/V : Salade de pâtes</p>	<p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Samos</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Banane</p> <p>SV : Colombo de poisson (PC)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</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:











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

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

MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Ebly</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Steak hache de bœuf et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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









- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
<p>Rissolette de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Gouda</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>OËuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Gâteau basque</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:

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Maroilles  </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </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:

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Sardine à la tomate Bœuf bourguignon (pc) Petits suisses aux fruits S/V : Poisson pané	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées Dessert à la noix de coco S/V : Nems aux légumes / Omelette	Roti de dinde a la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc Quatre quarts aux pralines roses maison S/V : Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver Yaourt sucré	Poisson meunière Rosties aux légumes Kiri Fruit

Icons and labels for food quality: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB (Agriculture Biologique), MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.



INFORMATIONS:
Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre
S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
<p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p>Potage 7 légumes</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Duo de fleurette </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</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:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<div>Blanc de poulet a la crème</div> <div>Gratin d'épinards </div> <div>Petits suisses</div> <div>Fruit</div> <div>S/V : Pané de blé fromage épinards</div>	<div>Feuilleté aux fromages</div> <div>Cordon bleu</div> <div>Haricots verts</div> <div>Crème vanille</div> <div>S/V : Poisson pané</div>	<div>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</div> <div>Semoule</div> <div>Cantal</div> <div>Mousse à la framboise maison </div> <div>S/V : Poisson sauce aux herbes</div>	<div>Filet de colin façon papillote</div> <div>Pommes vapeur</div> <div>Yaourt sucré </div> <div>Fruit</div>	<div>Concombre au yaourt</div> <div>Croustillant fromage </div> <div>Lentilles garnies </div> <div>Banane</div> <div></div>

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/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)	Sardine beurre	Salade tomate et maïs	Pizza
Yaourt aromatisé	Camembert	Saute de bœuf à l'ancienne	Paella (pc)	Cordon Bleu
Fruit	Compote de pommes	Cocos à la tomate	Crème vanille	Ratatouille
		Panacotta au coulis de fruits maison		Petits suisses aux fruits
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané

Legend of icons:
- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- AB: Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC: MSC Pêche Durable
- HVE: Haute Valeur Environnementale
- AOP: Appellation d'Origine Protégée













INFORMATIONS :
Sauté de bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre-quarts </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Fruit </p> 	<p> </p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p>PRINTEMPS</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:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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







- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Aiguillettes de blé et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc)  </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet e colin façon papillote </p> <p>Semoule</p> <p>Crème chocolat</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 :

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>St moret</p> <p>Fruit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Poule au pot</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Crème dessert pop corn maison</p> <p>S/V : Pizza au fromage</p>	<p>MENU PÂQUES</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise</p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Tarte aux poireaux</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

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré	Carottes râpées Hachis parmentier (PC) Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson(PC)	Salade Grecque Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat

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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc