



## 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
Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade composée (garniture) Purée de fruits 	Taboulé Nuggets de poulet Haricots verts Petits suisses aux fruits SV : Nuggets de fromage	Friand au fromage Escalope de poulet au jus Gratin de butternut Banane SV : Poisson mariné		Filet de colin à la provençale Riz Emmental Fruit



Label Rouge

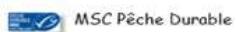
Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

#### INFORMATIONS:

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
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Rôti de dinde		
Jambon *	Omelette	Carottes au jus		Frites
Coquillettes	Gratin de légumes	Yaourt sucré		Chantaillou
Fruit	Compote pommes/abricots	Madeleine		Fruit
S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards	 <b>2026</b>	

 Plat Fait Maison	 Produit Issu 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
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Fruit S/V : Poisson pané	Sauté de veau marengo Pommes rissolées Fromage blanc sucré Fruit S/V : Bouchées de sarrasin	<b>BRIOCHE</b> <b>DES ROIS</b>	Œuf dur mayonnaise Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Flan nappé caramel 

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
Accras de poisson Sauté de bœuf aux carottes (pc)   Yaourt aux fruits mixés  S/V : Poisson en sauce	Potage tomate basilic Rôti de porc au thym*   Pommes vapeur Compote de pommes  S/V : Omelette	Paupiette de dinde sauce fromagère Ebly aux légumes  Yaourt au sucre de canne   Far breton aux poires   S/V : Falafels en sauce	Concombre vinaigrette Chili végétarien (PC)   (Egréné végétal)   Eclair au chocolat 	Crêpe au fromage  Nuggets de poisson  Haricots verts persillés  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:

Chili végétarien : Egréné 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
Saucisse de Strasbourg* Coquillettes Vache qui rit Crème vanille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Pâté en croûte * Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Tarte aux pommes	Chipolatas aux herbes * Petits pois carottes Samos Gâteau fromage blanc fleur orange maison	Carottes râpées Colombo de veau (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises

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

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:

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
Rissolette de veau Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille S/V : Pané de blé fromage épinards	Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Gouda Cocktail de fruits	Cassoulet (pc)* Edam Ile flottante S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Gâteau basque

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 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
Potage carottes crème Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Riz au lait S/V : Poisson pané		Boulettes d'agneau au curry Lentilles vertes Maroilles  Tarte flan maison S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré 	Tranche de surimi mayonnaise Pavé de hoki au citron vert Petits pois Banane

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

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
Raviolini ricotta et épinards (pc)  Six de Savoie  Compote de pommes  	Potage 7 légumes  Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  	Tarte aux poireaux  Emincé de poulet au gingembre  Duo de fleurette  Gâteau au chocolat  S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw  Cheeseburger  Frites  Donuts  S/V : Fish burger	Pizza  Paupiette de veau à la tomate  Carottes au jus  Yaourt aromatisé  S/V : Poisson gratiné au fromage

	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
Blanc de poulet à la crème	Feuilleté aux fromages	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Concombre au yaourt
Gratin d'épinards	Cordon bleu	Semoule	Pommes vapeur	Croustillant fromage
Petits suisses	Haricots verts	Cantal	Yaourt sucré	Lentilles garnies
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		

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)  Yaourt aromatisé  Fruit	Brandade de poisson (pc)  Camembert  Compote de pommes	Sardine beurre  Saute de bœuf à l'ancienne  Cocos à la tomate  Panacotta au coulis de fruits maison  S/V : Poisson en sauce	Salade tomate et maïs  Paella (pc)  Crème vanille  S/V : Paella poisson (PC)	Pizza  Cordon Bleu  Ratatouille  Petits suisses aux fruits  S/V : Poisson pané

Plat Fait Maison	
Label Rouge	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Viande Bovine Française	MSC Pêche Durable
Produits Locaux	Haute Valeur Environnementale
Plat Végétarien	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 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 Poisson pané Gratin d'épinards </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre-quarts </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Concombre bulgare  Omelette Gratin dauphinois </p> <p>Fruit  </p>	  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>  <p><b>PRINTEMPS</b></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:

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
Radis beurre	Aiguillettes de blé et emmental	Feuilleté aux fromages	Nuggets de poulet	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Gratin de courgettes	Bœuf façon moussaka (pc)  	Haricots plats a la tomate	Filet e colin façon papillote
Pommes sautées	Petits suisses aux fruits 	Fruit	Tomme blanche	Semoule
Liégeois vanille 	Cookies vanille pépites de chocolat 	S/V : Omelette	Banane	Crème chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/V : Nuggets de poisson	

 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 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
Lasagnes à la provençale (pc)  St moret  	Œuf dur mayonnaise  Poule au pot  Fromage frais sucré 	Concombre à la crème  Croque monsieur *  Salade composée (garniture)  Crème dessert pop corn maison  S/V : Pizza au fromage	<b>MENU PÂQUES</b>  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de poisson à la bordelaise  Gratin de butternut  Liégeois vanille  S/V : Tarte aux poireaux

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 :

- 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
<p><b>Lundi de Pâques</b></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier (PC)   </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson( PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </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 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