



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage	Carottes râpées		Tarte provençale
Omelette 	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Blanquette pêcheur aux fruits de mer 
Gratin de légumes	Haricots verts 	Semoule		Petits pois
Yaourt aromatisé 		Fromage blanc sucré 		Yaourt sucré 
Fruit de saison 	Mousse au chocolat	Fruit de saison		Gélifié vanille
		S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Terrine de légumes

 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:**

**Haricots verts nicois :** Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
 Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de porc au thym*	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Boursin	Penne	Gratin dauphinois	(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Compote de pommes	Cantafrais	Livarot	Buchette	Edam
S/V : Pané fromagé	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		

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



**SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 	Pizza	Macédoine mayonnaise	Potage poireaux, pommes de terre
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 	Chipolatas* 	Choucroute (PC)* 	Saucisses de Strasbourg*
Mimolette	Lentilles vertes	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Brie	Samos	Liégeois vanille	Vache qui rit 
	Tarte aux pommes	Pêches au sirop		Fruit de saison 
		S/V : Poisson meunière	S/V : Choucroute au poisson	S/V : Pané de blé tomates mozzarella

 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 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Saucisson sec*	Œuf dur mayonnaise	<p>Nems au poulet Grignotines de porc sauce asiatique* Riz cantonnais Dessert chinois</p>	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Poisson pané		Couscous 	Emincé de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Penne		Boulettes végétal (PC)	Haricots verts 
Cantafrais	Yaourt aromatisé		Samos	Crêpe au chocolat 
Ananas au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison 	S/V : Crêpe au fromage / Poisson en sauce
S/V : Terrine de poisson / Omelette		S/V : Nems aux légumes Poisson sauce asiatique		

 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  
**Salade coleslaw:** chou blanc et carottes râpés

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Salade fantaisie	Salade verte 	Pizza au fromage
Filet de poulet sauce chasseur	Cassoulet* (PC) 	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Gratin de blettes pommes terre		Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé 	Edam	Camembert	Yaourt nature	Petit suisse aux fruits
Madeleine	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané		S/V : Parmentier 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:**

**Salade de fantaisie:** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombres

**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

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



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage (carottes pommes de terre)		Pâté forestier*	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomate farcie végétarienne	Pavé de hoki au citron vert
Poêlée Victoria		Semoule	Riz	Epinards à la crème
Camembert		Maroilles	Fromage frais aromatisé	Buchette
Mousse au chocolat		Tarte au flan	Gâteau au chocolat	Crème dessert caramel
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/V : Endives vinaigrette /Poisson en sauce		S/V : Friand 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:**

**Poêlée Victoria :** petit-pois, carottes, haricots plats, ananas  
**Haricots verts nicois :** haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
 Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poisson meunière
Yaourt nature	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Röstis aux légumes
Fruit de saison	Yaourt sucré	Vache picon	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
S/V : Poisson pané	Palet breton	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
		S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel 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:**

**Salade alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Carottes râpées 	Cœuf dur mayonnaise	Crêpe au fromage	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	  Parmentier de poisson (PC)	Merguez grillées 	Steak haché et ketchup 	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Brie	Jeunes carottes confites	Frites	Haricots beurre
Muffin au chocolat	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Kiri	Vache Picon
		 Quatre-quarts aux pralines roses	Crème dessert chocolat	Galette bretonne
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Poisson gratiné au fromage

 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 diable:** tomate, oignons, sucre

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*		Pizza	Mortadelle*	Concombre  au yaourt
Paupiette de dinde au jus		Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Purée de potiron		Semoule	Pommes vapeur	Lentilles
Fomage fouetté		Cheddar	Yaourt sucré	Banane
Gâteau de semoule		Compote pommes-poires	Madeleine	
S/V : Terrine de poisson / Pané de blé fromage épinards		S/V : Poisson aux olives	S/V : Tomates vinaigrette	

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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes	Sardine au beurre	Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon*	Sauté de bœuf à l'ancienne	Aiguillettes de poulet sauce tomate	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Coquillettes	Courgettes et pommes de terre	Haricots verts	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat	St Bricet	Vache qui rit	Coulommiers	Fruit de saison
	Flan chocolat	Clafoutis aux fruits	Crème dessert vanille	
	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	S/V : Tarte au fromage / Pané de blé tomates mozzarella	

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:

**Sauté de bœuf à l'ancienne:** oignons, champignons, carottes

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre  bulgare	Taboulé 	  <p>LE PRINTEMPS</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> 	Potage
Poisson pané 	Spaghetti façon napolitaine (PC)  	Poulet rôti		Omelette
Carottes au jus	Yaourt aromatisé 	Beignets de brocolis		Gratin dauphinois
Brie	Fruit de saison 	Tartare nature		Chantailou
Ananas au sirop	S/V : Spaghetti au thon	Crème dessert caramel		Fruit de saison 
		S/V : Poisson aux olives		



**INFORMATIONS:**

**Spaghetti façon napolitaine:** pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé  
**Concombre bulgare:** Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes	Feuilleté de fromage	Saucisson sec*	Taboulé
Yassa de poulet (PC) 	Colin façon papillote 	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Haricots verts persillés	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille 	Yaourt aromatisé 	Vache qui rit 	Fromage blanc sucré	Fromage blanc aux fruits 
	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière	S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

 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:

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

**Salade paysanne:** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tomates vinaigrette	Potage	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*	Rôti de bœuf	Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
	Coquillettes	Petit-pois		Duo de carottes
Saint Moret	Cheddar	Rondelé ail et fines herbes	Buchette	Yaourt sucré
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Crème dessert popcorn	Fruit de saison	Banane
	S/V : Poisson gratiné au four	S/V : Colin sauce citron		

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

S/V : Sans viande

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



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes*	Salade fermière	Accras de poisson	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Raviolini tomates mozzarella (pc)	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes			Rosti de légumes
Livarot	Tartare nature	Boursin		Yaourt sucré
Mousse au citron	Liégeois café	Pâtisserie	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pomme de terre / Feuilleté poisson	S/V : Pizza au fromage		

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 fermière:** pdt, tomates, jambon de dinde, maïs  
**Salade grecque:** Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage 	Œuf dur  mayonnaise	Quiche*	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Boulettes de boeuf aux herbes	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Pavé de colin sauce nordique 
Riz	Ratatouille et pommes de terre		Chou feur au fromage	Penne
Edam	Yaourt aromatisé	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison	Madeleine	Gâteau au chocolat maison 	Fruit de saison	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Tarte au fromage	

 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:**

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil  
**Sauce nordique:** crème fraîche, aneth

S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 21 AU 25 AVRIL 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Mortadelle*		Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce charcutière 	Cheeseburger	Colin meunière et citron 
	Haricots verts 	Riz à la tomate	Frites	Epinards à la crème
	Fruit de saison	Fromage ovale	Yaourt à boire	Camembert
	S/V : Poisson pané	Tarte flan maison	Donuts	Fruit de saison
		S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce	S/V : Fish burger	

 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