











SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de porc*	Tomates vinaigrette	Filet de poulet rôti	Pizza	Carottes râpées 
Pommes vapeur persillées	Steak haché  sauce cheddar 	Haricots verts	Oeufs durs 	Filet de colin meunière 
Emmental	Coquillettes	Brie	Epinards à la crème 	Ebly
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far breton aux poires 	Banane 	Crème dessert caramel
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Omelette		



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 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Compote de pommes banane</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Boulettes de bœuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Sauté de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles (PC) </p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Crème dessert vanille</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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Röstis aux légumes </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Goulash de bœuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Brandade de poissons (PC) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </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/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomate vinaigrette	 Bouchées végétales à la tomate	Grignotines de porc*	Couscous boulettes merguez (PC)	
Poisson pané	Purée de carottes	Beignets de brocolis	Tartare nature	
Fusilli	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/V : Omelette		

 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



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lasagnes bolognaises (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixé</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Betteraves mimosa</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Tarte au flan noix de coco </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p></p>	<p></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



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Surimi mayonnaise	Rôti de porc à la moutarde* 	Steak Haché & ketchup 	Salami*
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 	Ratatouille et pommes de terre 	Pommes quartiers	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Coquillettes 		Carré frais	Edam	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat 	Gâteau aux noix et pépites de chocolat 	Ile flottante	Fruit de saison
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras 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



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Cordon bleu	Œuf dur mayonnaise	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Feuilleté hot dog*
	Haricots verts	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Coulommiers	Filet de hoki poêlé au beurre
	Yaourt sucré	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Petits pois
	Fruit de saison	S/V : Poisson pané	S/V : Pizza au fromage	
				S/V : Feuilleté 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 composée : salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Hachis parmentier (PC)	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Yaourt aux fruits mixés	Sauté de veau façon blanquette	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Cocos mijotés	Madeleine	Boulghour	Gâteau basque	Fruit de saison
Kiri		Cantadou		S/V Tarte au fromage
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/V : Poisson en sauce		

- 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



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Boulettes de bœuf sauce au curry	Filet de colin meunière 	Riz	Taboulé 	Epinards à la crème 
Pommes noisettes	Haricots beurre	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Cookies  	Banane 
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	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

S/V : Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Emincé de poulet façon kebab	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardine à l'huile
Boulghour à la tomate	Fish and chips (PC) 	Cordon bleu 	Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti 
Saint Mâret	Fruit de saison 	Salade de pâtes au pesto 	Camembert	Trio de légumes 
Fruit de saison 		Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre

 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 PC : Plat Complet



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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail*	Omelette	Radis beurre
Boulettes de poulet façon kefta	Brandade de poisson (PC) 	Merguez grillées	Pommes vapeurs aux épices	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Röstis aux légumes		Haricots plats à la tomate 	Yaourt aromatisé 	
Fruit de saison	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan 	Palet breton	Petit suisse aux fruits 
S/V : Falafel en sauce		S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		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/V : Sans Viande PC : Plat complet

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



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomates mozzarella</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> 	<p>Salade piémontaise </p> <p>Beignets de calamars et sauce </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Salade piémontaise sans viande</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Paëlla (PC) </p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Paëlla de la mer (PC)</p>	<p>Melon </p> <p>Jambon* Chips</p> <p>Brownie </p>  <p>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</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 piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc