



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré  Fruit de saison 		Taboulé  Goulash de bœuf à la hongroise  Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce		Tarte au fromage Poisson pané  Haricots verts  Compote de pommes 
GOÛTER				GOÛTER
Baguette				Pain au lait
Vache qui rit				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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates				Œuf dur mayonnaise
Lasagnes Bolognaise (pc)	Nuggets de poisson	Grignotines de porc*		Boulettes végétale à la tomate
	Purée	Beignets de brocolis		Purée de carottes
Palet Breton	Tartare ail et fines herbes	Camembert		Tarte aux pommes
	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		
S/V : Lasagnes végétarienne		S/V : Omelette		
GOÛTER				GOÛTER
Petit beurre				Pain au lait
Petit suisse sucré				Barre de chocolat
Fruit				Compote de pommes



INFORMATIONS:

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



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées 		Melon	Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu	Chipolatas grillées* 	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc)  
Chou-fleur 	Boulgour à la tomate	Petit pois carottes 	Coquillettes 	Yaourt aux fruits mixés
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Yaourt à la vanille	Muffin	
S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané	Quatre- quart 		
S/V : Pané de blé fromage épinards				
GOÛTER				GOÛTER
Baguette				Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner				Yaourt aromatisé
Jus de pommes				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 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 		Tarte tomate et chèvre	Melon	Pizza
Omelette		Rôti de porc* 	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Pommes Rissolées	Chili con carne (pc)  	Ratatouille et pommes de terre	Ebly	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt			
	Crème dessert vanille		Ananas au sirop	Fruit de saison
	S/V : Chili végétarien (pc)	Ile flottante 	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER		S/V : Poisson meunière		GOÛTER
Roulé à la framboise 				Pain au chocolat
Fromage blanc sucré				Petit suisse sucré
Fruit				Fruit

 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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de bœuf sauce au curry Pommes noisettes Vache qui rit Fruit de saison S/V : Boulettes de sarrasin	Tomate vinaigrette  Lasagnes végétariennes (pc) Compote de pommes  	Saucisson sec* Croque Monsieur* et salade composée (pc) Clafoutis tutti frutti  S/V: Terrine de poisson / Pizza au fromage		
GOÛTER				GOÛTER
Cake pépites de chocolat				Pain au lait
Fromage blanc sucré				Barre de chocolat
Fruit				Jus 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 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)		Pastèque		Feuilleté hot dog*
Saucisses de Strasbourg*		Rôti de veau au thym		Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes	Hachis parmentier (pc)	Pommes de terre aux épices	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Gratin de courgettes
	Camembert	Yaourt aux fruits	Yaourt au sucre de canne	
Compote pommes fraises	Fruit de saison		Croissillon aux pommes	Liégeois café
S/V : Pané fromager	S/V : parmentier de poisson	S/V : Poisson en sauce		S/V : Friand au fromage
GOÛTER				GOÛTER
Baguette				Pain au chocolat
Vache qui rit				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:

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



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Cordon bleu Haricots verts Fromage frais aromatisé Fruit de saison S/V : Poisson pané	Rôti de dinde et ketchup Pommes sautées Rondelé au sel de Guérande Fruit de saison S/V: Falafel en sauce	Pastèque Mixed grill * Taboulé Cookies S/V : Poisson pané	Omelette Röstis aux légumes Kiri Mousse au chocolat
	GOÛTER Baguette Emmental Jus multi fruits			GOÛTER Pain au chocolat Barre de chocolat Compote de pommes



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



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Aiguillettes de poulet au gingembre		Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Beignets de brocolis	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	Haricots verts		Cocos mijotés 
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER				GOÛTER
Baguette				Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner				Yaourt aromatisé
Jus de pommes 				Jus d'orange

 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:

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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)		Saucisson à l'ail*	Melon 	
Boulette de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Brandade de poisson (PC) 
Gratin de légumes		Ebly		
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé 		Yaourt aromatisé	Buchette
	Fruit de saison	Tarte au flan 		Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		
GOÛTER				GOÛTER
Roulé à la framboise				Pain au chocolat
Fromage blanc sucré				Petit suisse sucré
Fruit 				Fruit



Label Rouge

V viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

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 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Œufs durs  Epinards à la crème  Yaourt aromatisé  	Haché de bœuf à la tomate  Penne Tomme blanche Fruit de saison S/V : Poisson pané	Pastèque Beignets de calamars et sauce tartare  Beignets de chou fleur Yaourt sucré	Paëlla (pc)  Petit Louis Compote de pommes  S/V : Paëlla de la mer (pc)	Melon  Jambon * Chips Beignet au chocolat  S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
GOÛTER				GOÛTER
Cake pépites chocolat				Pain au lait
Fromage blanc sucré				Barre de chocolat
Fruit				Jus de pommes

 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

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

- * Plat contenant du porc