



MENUS BEAUMONT SUR OISE



SEMAINE 36- DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson (PC) 	Melon 	Rillettes au thon	Goulasch de bœuf 	Concombres vinaigrette 
Coulommiers	Pâtes à la bolognaise (PC) 	Cordon bleu	Semoule	Omelette
Fruit de saison 	Pâtisserie 	Petits pois-carottes	Yaourt à la vanille 	Pommes vapeur
	S/V: Bolognaise au thon (PC)	Mousse au chocolat 	Madeleine 	Fruit de saison 
		S/V: Poisson pané	S/V : Poisson en sauce	

 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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Boulettes de bœuf à la Hongroise  	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillette de blé et fromage	Beignets de chou-fleur	Merguez grillées 	Nuggets de poulet	Poisson pané 
Gratin dauphinois 	Brie 	Ratatouille et pommes de terre	Epinards à la crème 	Tortis 
Petit suisse aux fruits 	Fruit de saison 	Fromage blanc nature	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/V: Omelette	S/V: Nuggets de poisson	

 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/V: Sans viande - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Carottes râpées	Pâté en croûte*	Pépites de colin aux trois céréales	Steak haché et ketchup
Œuf dur	Aiguillettes de poulet au curry	Bœuf façon moussaka (PC)	Rösti aux légumes	Coquillettes
Taboulé	Petits pois à l'anglaise	Quatre-quarts aux pralines roses	Chanteneige	Emmental
Gaufre	Fruit de saison		Banane	Compote pommes fraises
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané		S/V : Falafels en sauce

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:

S/V: Sans Viande PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau marengo Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Carré de l'Est S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombres à la crème  Fish and chips (PC)  Fruit de saison 	Lasagnes à la provençale (PC) Cantal  Tarte au flan chocolat  	 Repas d'Automne	Melon vert Poulet rôti Pommes vapeur Compote de pommes  S/V : Omelette

 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



SEMAINE 40- DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

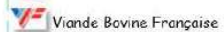
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rissollette de veau	Surimi mayonnaise	Croque-monsieur* et salade composée (PC)	Couscous & boulettes végétales (PC)	Tomates vinaigrette
Ratatouille et pommes de terre 	Fricadelle de bœuf aux oignons			Filet de lieu sauce crevettes 
Saint-Paulin 	Haricots plats à la tomate 	Yaourt sucré	Gouda	Riz 
Fruit de saison	Compote pommes-fraises 	Marbré au chocolat 	Tarte aux fruits	Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce	S/V: Pizza au fromage		



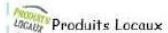
Plat Fait Maison



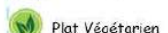
Label Rouge



Viande Bovine Française



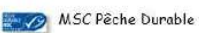
Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/V: Sans Viande PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41- DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Oeuf dur mayonnaise 	Poulet rôti	Tarte au fromage	Hachis parmentier (PC) 
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Duo de courgettes 	Filet de colin meunière	
Pennes 	Lentilles vertes 	Rondelé nature	Chou-fleur	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Gâteau basque	Compote de pommes 
S/V : Bouchées de sarrasin		S/V : Marmite de poisson		S/V : Parmentier de poisson (PC)

 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:

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 42- DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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:

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



SEMAINE 43- DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (PC)	Salade croquante 	Salade de pâtes 	Pizza au fromage	Poisson pané
Cantadou	Boulettes de bœuf aux épices 	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Gratin dauphinois 
Compote biscuitée	Semoule 	Mijoté de légumes 	Courgettes et pommes de terre	Coulommiers
	Banane	Yaourt sucré	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Bouchées végétales	S/V: Pané fromager	S/V: Poisson en sauce	

 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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Bœuf aux carottes (PC) Fruit de saison S/V: Poisson pané et carottes au beurre	Nuggets de poisson Petits pois Camembert Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires et amandes S/V: Marmite de poisson	Concombres à la crème Omelette Purée Banane	

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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/V: Sans Viande

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Maïs au thon	Sauté de poulet façon thaï	Filet de poulet pané	Œuf dur mayonnaise 
Paupiette de veau au jus	Filet de colin au citron 	Ebly au beurre 	Haricots verts  	Arancini tomates mozzarella 
Lentilles vertes 	Macaroni  	Yaourt à boire	Tomme blanche	Gratin de butternut 
Fruit de saison 	Flan vanille	Quatre-quarts 	Mousse au chocolat	Yaourt au sucre de canne 
S/V: Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière	

 Plat Fait Maison	 Produit Issus 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 46- DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron	Steak haché sauce ketchup		Chili végétarien (PC)	Quiche lorraine*
Rôti de porc au miel*	Beignets de brocolis			Poisson meunière
Pommes sautées	Carré de l'Est		Emmental	Haricots beurre
Fruit de saison	Compote de pommes		Eclair au chocolat	Flan nappé caramel
S/V : Falafel à la tomate	S/V : Steak haché au thon			S/V : Tarte au fromage

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

AB

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC

Pêche Durable

HVE

Haute Valeur Environnementale

AOP

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 47- DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Nuggets de poulet	Ouf dur  mayonnaise 	Cassoulet (PC)* 	Pâtes façon bolognaise (PC) 	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes 	Colin gratiné au fromage 	Brie	(Égrené végétal)  	Semoule 
Petit suisse aux fruits 	Haricots verts 	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Emmental
Madeleine 	Crème dessert pralinée		Brownies 	Compote pommes 
S/V : Nuggets de poisson		S/V : Poisson en sauce		S/V: Croustillant 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:

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



SEMAINE 48 - DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Aiguillettes de colin aux céréales 	Chipolatas aux herbes* 	Carottes râpées vinaigrette	Sauté de dinde à l'estragon
Sauté de veau façon blanquette	Gratin d'épinards 	Pommes rôstis	Bouchées végétales 	Petits pois-carottes 
Pommes rissolées	Gouda	Vache qui rit 	Haricots blancs à la tomate	Camembert
Fruit de saison 	Liégeois au chocolat	Tarte au flan vanille 	Beignet au chocolat	Compote pommes fraises 
S/V: Bouchées de sarrasin		S/V: Poisson en sauce		S/V : Poisson meunière

 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



SEMAINE 49- DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Paëlla (PC)	Sardine à l'huile	Poisson pané	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise		Crêpinette au jus*	Röstis aux légumes	Sauté de bœuf aux oignons
Haricots verts persillés	Fromage ovale	Cocos mijotés	Brie	Semoule
Palet breton	Fruit de saison	Yaourt au sucre de canne	Banane	Compote de pommes
	S/V: Bouchées de sarrasin	S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce

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:

S/V: Sans Viande

PC: Plat complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre	Nuggets de poisson	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Poule au pot (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Macaroni	Yaourt à la vanille
Croisillon au pommes	Compote de pommes-abricots	Ile flottante	Vache qui rit	Madeleine
	S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Aiguillettes de poisson panées	Banane	S/V : Pané fromager

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issus 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 51- DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin gratiné au fromage  Purée  Petit Louis Mousse au café	Potage Lasagnes à la provençale (PC) Yaourt sucré 	Rougail de saucisse fumée*  Frites Fromage frais sucré  Fruit de saison  S/V : Falafel en sauce		Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts   Crème dessert chocolat 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:

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