











MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 GALETTE DES ROIS	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette 	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

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
Yaourt aux fruits mixés 	Pommes de terre en quartiers	Ebly aux petits légumes	Tartare nature	Haricots verts persillés 
Compote de pommes 	Cantafrais	Livarot 	Fruit de saison 	Fromage frais aromatisé
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 		Quatre-quarts
	S/P : Rôti de dinde	S/P : Pâté de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Dés de colin aux graines de céréale	Chipolatas*	Choucroute (PC)*	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit	Brie	Mimolette	Fruit de saison	Compote de pommes fraises
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Gâteau fromage blanc et fleur oranger	S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc	
S/P : Rôti de dindonneau		S/P : Saucisse de volaille		
	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	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/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Faisselle 	Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	
	GOÛTER			S/P : Crêpe au fromage
			GOÛTER	
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc












MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives  vinaigrette au miel</p> <p>Sauté de volaille aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Pont-l' évêque </p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Tomates et maïs</p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Edam</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat </p> 	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC)  </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Flan nappé caramel</p>	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Tarte au chocolat et à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	beurre & confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte	Flammekueche gratinée*	Radis beurre	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Parmentier de poisson (Pêche)	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Gratin de courgettes
Vache Picon	Yaourt sucré	Saint-Nectaire	Tartare ail et fines herbes	<u>Kiri</u>
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Fruit de saison	Compote de pommes
		S/P : Tarte au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine nature	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette aux pepites chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi-fruits	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/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw 	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger 	Boulettes d'agneau aux herbes	Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule 	Riz	Lentilles 
Camembert 	Donuts	Bleu 	Petit suisse aux fruits 	Banane 
Fruits au sirop		Mousse au chocolat 	Crème dessert pistaches	
S/P : Terrine de poisson				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmier	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Lait chocolat	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Camembert
Yaourt aux fruits	St Bricet	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Compote de pommes
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		
S/P : Roulade de volaille				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/P : Pâté de volaille</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pont l'evêque </p> <p>Mousse à la framboise </p>	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER		GOÛTER		GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</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/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Macédoine mayonnaise	Salade paysanne	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Tomme des Pyrénées	Macaroni	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Chaurce	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Paupiette de dinde		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote 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:

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


S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><i>Joyeuses Pâques</i></p> 	Tomates	Salade piémontaise	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	Concombre à la crème 
	Lasagnes à la provençale (PC) 	Saucisse de toulouse*		Filet de poisson à la bordelaise 
	Saint Moret	Purée de céleri		Haricots beurre
	Fruit de saison	Rondelé ail et fines herbes		Croc-lait
		Crème dessert popcorn 		Banane 
		S/P : Saucisse de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	 Jus multi-fruits	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:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, œuf dur, mayonnaise

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salade fermière	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Fusilli
Livarot	Carré de l'Est	Peti moulé	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde		S/P : Croque monsieur jambon de dinde		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

- 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 fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs


S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Oeuf dur 	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Aiguillettes de saumon meunière
Riz	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Penne
Edam	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Rondelé au bleu 
Compote pommes fraises				Banane 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte	Potage andalou (gaspacho)	Salade niçoise	Salade du puy
haché auce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur	Buchette	Riz à la tomate	Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Cantal	Compote de pommes	Vache Picon	Pâtisserie	Camembert
Mousse au chocolat		Clafoutis aux poires et amandes		Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Brioche pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

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

 plat végétarien

- * Plat contenant du porc

