



## MENUS HAUTEFEUILLE



### SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc)  Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Filet de poulet aux herbes Purée de butternut Boursin Liégeois vanille  S/V : Poisson pané		<b>BRIOCHE</b> 	Saucisson à l'ail * Blanquette du pêcheur Beignets de chou fleur Tomme blanche Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise

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    S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



### SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Accras de poisson	Potage tomate basilic		Concombre vinaigrette	Taboulé
Sauté de bœuf aux carottes (pc) 	Rôti de porc au thym*  Penne		Chili végétarien (pc)  Egréné végétal	Nuggets de poisson  Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental		Buchette	Tartare nature
Gâteau de semoule	Fruit		Eclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde  S/V : Omelette			

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:

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

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Potage poireaux pommes de terre Saucisse de Strasbourg* Pommes röstis Yaourt à la vanille Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella	Salade de pâtes Filet de colin sauce au citron vert Gratin de courges Fromage blanc sucré Tarte aux pommes		Carottes râpées Choucroute garnie * (pc) Carré de l'est Banane S/P : Choucroute sans porc S/V : Choucroute de poisson (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises

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:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'échalote	Pomelos en quartier		Salade verte vinaigrette	Crêpe jambon-fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Colin gratiné au fromage		Couscous végétal (pc)	Boulettes de bœuf aux oignons
Ebly	Courgettes sautées et pommes de terre		Samos	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale		Banane	Crêpe au sucre
Fruit	Fruit			S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette				S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Pont l'évêque Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne * Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Croc' lait Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		Duo de choux vinaigrette Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Palet breton	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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 chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



**SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026**

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Potage carottes crème Sauté de porc à la moutarde* Poêlée victoria Camembert Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Poisson pané			Carottes râpées Tomates farcies veggi's Riz Fromage frais sucré Fruit 	Tranche de surimi mayonnaise Pavé de hoki au citron vert Gratin de poireaux Buchette Banane

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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



## MENUS HAUTEFEUILLE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé	Nems au poulet		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
Bœuf bourguignon (pc)	Sauté de porc au caramel*  Nouilles sautées		Bouchées végétales  Mijote de légumes d'hiver	Filet de colin saveurs provençales  Rosties aux légumes
Carré de l'est			Yaourt sucré	Mimolette
Fruit	Dessert à la noix de coco		Palet breton	Crème dessert praliné
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel  S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/P : Friand au fromage  S/V : Friand 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:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire