









## 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
<p>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail * </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</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/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
<p>Accras de poisson</p> <p>Sauté de bœuf aux carottes (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Gâteau de semoule</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Potage tomate basilic </p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p> <p>S/V : Omelette</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (pc)  </p> <p>Egrené végétal  </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Tartare nature</p> <p>Madeleine</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:

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	Salade de pâtes		Carottes râpées	O�uf dur mayonnaise
Saucisse de Strasbourg*	Filet de colin sauce au citron vert		Choucroute garnie * (pc)	Croustillant fromage
Pommes r�stis	Gratin de courges		Carré de l'est	Lentilles garnies
Yaourt � la vanille	Fromage blanc sucré		Banane	Compote pommes/framboises
Fruit	Tarte aux pommes		S/P : Choucroute sans porc	
S/P : Saucisses de volaille			S/V : Choucroute de poisson (pc)	
S/V : Pan� de blé tomates mozzarella				

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, p t , 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
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Paupiette de dinde à la crème</p> <p>Ebly</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane</p> 	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</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:

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
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Pâté de campagne *</p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Croc' lait</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade fantaisie</p>		<p>Duo de choux vinaigrette </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</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:

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
<p>Potage carottes crème</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>		<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</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:









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*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Carré de l'est			Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	Dessert à la noix de coco		Palet breton 	Crème dessert praliné
	S/P : Sauté de poulet au caramel			S/P : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand 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:

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