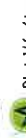
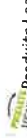
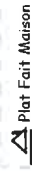




MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Saucisson sec*
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Goulasch de bœuf	Omelette	Cordon bleu
Chantailou	Fromage blanc	Carottes au jus	Pommes vapeur	Frites
Pâtisserie	Fruit de saison	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
S/V: Bolognaise au thon (PC)		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
		S/V: Poisson pané		S/P: Roulade de volaille S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce



Produit Issus 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

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

VG: Végétarien















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

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Œuf dur </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Gaufre </p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Riz</p> <p><u>Brie</u> </p> <p>Compote pommes-poires </p> <p>S/P: Galantine de volaille S/V: Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Trio de légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Tortis </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </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 marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf
- Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis
- Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe
- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- VG: Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 38 - DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade verte et croustons 🍴	Pâté en croute*	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC) 🍴	Emincé de volaille façon kebab	Paupiette de veau	Steak haché et ketchup 🍴	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 🍴
Fromage frais aromatisé 🍴	Boullghour à la tomate	Gratin d'aubergines 🍴	Frites	Rösti aux légumes
Galette bretonne 🍴	Pointe de brie	Cheddar	Petit suisse nature	Yaourt à la vanille
	Fruit de saison 🍴	Fruit de saison	<u>Compote pommes fraises</u> 🍴	Banane
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en croute de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	

 Plât Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plât Végétarien
 AB
 Label Européen
 MSC
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:






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





MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte aux poireaux	Melon vert	Samoussa aux légumes	 <p>REPAS AUTOMNE</p>	Salami*
Cordon bleu	Filet de colin papillote	Boulettes végétales		Palette de porc à la diable*
Gratin de blettes	Frites	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Carré de l'Est	Fromage frais aromatisé	Cantal		<u>Buchette</u>
<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u> 	Tarte au flan 		Compotes de pommes 
S/V: Painé de blé tomate mozzarella				S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde à la diable S/V : Salade coleslaw / 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:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise

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

VG : Végétarien
 * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY



SEMAINE 40 - DU 29 SEPT. AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage tomate</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes-fraises </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Croque-monsieur et salade composée* (PC)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille / Pizza au fromage</p> <p>S/V : Feuilleté au fromage / Pizza au fromage / Poisson meunière</p>	<p>Salade laitue</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Tarte aux fruits </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</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:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

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

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

* - Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Tarte au fromage	Salade verte 
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier (PC) 
Penne 	Lentilles vertes 	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	Yaourt aromatisé
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison 	Fromage frais aromatisé	<u>Fromage ovale</u>	Gâteau basque
<u>Compote de pommes</u> 		Fruit de saison 	<u>Fian nappé caramel</u>	S/V: Parmentier de poisson (PC) / Poisson en sauce
S/V: Boulettes de sarrasin		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)		



INFORMATIONS:

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



MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 42- DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

INFORMATIONS:

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












* Plât contenant du porc



MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 44 - DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané et carottes au beurre</p>	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Petits pois </p> <p>Camembert</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Choux rouge aux pommes </p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Cantadou</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Banane </p>	<p>REPAS HALLOWEEN</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:

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







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

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Paupiette de veau au jus</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pommes-poires</p> <p>S/V : Nuggets de poisson</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Moules marinières</p> <p>Frites</p> <p>Boursin ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Mais au thon</p>	<p>Pâté de tête*</p> <p>Choucroute (PC)* </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Salade domino / Omelette</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise </p> <p>Parmentier végétarien (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Croisillon aux pommes </p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Filet de poulet pané</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</p>



INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

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

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Quiche lorraine*	Concombre bulgare 	Salami*
Rôti de porc au miel*		Steak haché ketchup Frites	Chili végétarien (PC) 	Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes
Coquillettes		Petit suisse aromatisé 	Emmental	Yaourt nature 
Carré de l'Est		Liégeois vanille	Eclair au chocolat 	Fruit de saison 
Fruit de saison 		S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon		S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

S/P : Sans porc

V6 : Végétarien

* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 07, DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Betteraves vinaigrette	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Tarte aux poireaux
Nuggets de poulet	Colin gratiné au fromage	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Boulettes d'agneau au curry
Gratin de courgettes	Semoule	Brie	Riz	Haricots verts
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Mousse à la framboise	Yaourt aux fruits mixés	<u>Fromage frais sucré</u>
Madeleine	<u>Fruit de saison</u>	S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce	Brownies	Banane
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson				S/V : Croustillant au fromage



INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V : Sans viande S/P : Sans porc V6 : Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc







MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY





SEMAINE 46 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Potage Sauté de veau façon blanquette Pommes rissolées <u>Saint-Nectaire</u> Fruit de saison  S/V: Boulettes de sarrasin </p>	<p> Quiche* Colin poêlé au beurre  Epinards à la crème <u>Gouda</u> Liégeois au chocolat S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage </p>	<p> Crêpe au fromage Bœuf façon moussaka (PC)  Maroilles  Panacotta coulis de fruits  S/V: Poisson en sauce </p>	<p> Salade verte  Lasagnes végétariennes (PC) Edam Pastel De Nata  </p>	<p> Saucisson à l'ail* Jambonneau aux petits légumes* Tortis Fromage blanc sucré  <u>Fruit de saison</u> S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière </p>

Produit Issus de l'Agriculture Biologique





MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée






INFORMATIONS:

Salade montagnarde : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta
 S/V : Sans viande S/P : Sans porc
 - L'ensemble des vinaigrettes moyennaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 48 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Pâté en croûte de volaille	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Rôti de veau au thym Purée	Filet de poulet grillé Frites	Filet de colin sauce provençale Ratatouille et pommes de terre	Sauté de bœuf aux oignons Semoule
Petits suisses aux fruits 	Fromage ovale	Yaourt au sucre de canne	Brie	Kiri
Palet breton  	<u>Fruit de saison</u> 	<u>Fruit de saison</u>	Crème dessert vanille	Compote de pommes 
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: Poisson en sauce



INFORMATIONS:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc


VG: Végétarien

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

* Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de poimmes de terre	Concombres vinaigrette	Velouté poireaux et pdt
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc*	Petit salé aux lentilles* (PC)	Filet de merlu à la tomate	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Beignets de chou-fleur	Saint-Paulin	Macaroni au beurre	Yaourt à la vanille
Cookie	Camembert	Banane sauce chocolat	Vache qui rit	Fruit de saison
	Fruit de saison	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V: Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées	Ile flottante	S/V : Pané fromager
	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella			







 Plât Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plât Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:


S/V: Sans Viande
 S/P: Sans Parc
 V6: Végétarien
 * L'ensemble des vinaigrettes, moyonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plât contenant du porc

MENU SCOLAIRE BOISSY FRESNOY

SEMAINES DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 2025


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson sec*</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Boulettes végétales </p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Banane </p>	<p>Potage</p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/P: Saucisse de volaille S/V: Faloufel en sauce</p>	 <p>REPAS DE NOËL</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 AB

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Parc

V6 : Végétarien

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

* Plat-courtois@boissy-fresnoy.fr