



MENUS BOISSY FRESNOY

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>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Palette de porc à la diable *</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la diable</p> <p>S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce</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 boeuf 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**

 **Label Rouge**

 **Viande Bovine Française**

 **Produits Locaux**

 **Plat Végétarien**

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 **MSC Pêche Durable**

 **Hauts Valeur Environnementale**

 **Appellation d'Origine Protégée**

INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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

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








* Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



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>Rissolette de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</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>Fruit </p> <p>S/P : Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade fantaisie</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Brebicrème</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque </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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre


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

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

* Plat contenant du porc



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>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Chipolatas aux herbes *</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Maroilles</p> <p>Tarte flan maison</p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</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>Compote pommes/abricots</p>












INFORMATIONS:

Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

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

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

* Plat contenant du porc



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
<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautees</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet au caramel</p> <p>S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne* </p> <p>Roti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental</p> <p>S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Friand au fromage</p> <p>S/V : Friand au fromage</p>

 **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:

Salade alsacienne : chou blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette
Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette	Potage 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta et épinards (pc)	Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Duo de fleurette	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit	Saint Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat		Fruit
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Fish burger	S/V : Poisson gratiné au fromage

Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes rôpées

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<p>Salade parisienne </p> <p>Blanc de poulet à la crème</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade de coeur d'artichauts </p> <p>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson sauce aux herbes</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au yaourt </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Banane </p>

INFORMATIONS :

Salade parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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

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

* Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson (pc)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Sardine beurre</p> <p>Saute de boeuf à l'ancienne</p> <p>Cocos à la tomate</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Paella (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Pizza</p> <p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Palet breton</p>
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané



INFORMATIONS :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes




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

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Potage poireaux pommes de terre Petit salé aux lentilles (pc)* Buchette Liégeois chocolat  S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Poisson pané  Gratin d'épinards  Brie Fruit	Pâté en croûte * Poulet rôti Frites Petits suisses sucrés Quatre-quarts  S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare  Omelette Gratin dauphinois  Chantailou Fruit  	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS

INFORMATIONS:
Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
 S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
<p>Radis beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat </p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Boeuf facon moussaka (pc) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Quiche*</p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Banane</p> <p>S/P : Salade paysanne / Sauté de poulet</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème chocolat </p>

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Hauts Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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

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

* Plat contenant du porc



MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) St moret Fruit 	Oeuf dur mayonnaise Poule au pot Fromage frais sucré Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade tomate et maïs Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Crème dessert pop corn maïs S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	<h1>MENU PÂQUES</h1> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Saucisson à l'ail * Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut Croc' lait Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

INFORMATIONS :

- Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental
- Salade composée : tomates, salade verte, maïs
- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 <p>lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier (PC)</p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce 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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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

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

* Plat contenant du porc