



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Tomates vinaigrette	Salami*	Pizza	Carottes râpées
Rôti de porc*	Saucisses de Francfort*	Paupiette de veau	Oufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Jardinière de légumes	Epinards à la crème	Ebly
Kiri	Petit suisse sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far breton aux poires	Banane	Fruit de saison
<b>S/P</b> : Rôti de dinde <b>S/V</b> : Bâtonnets mozzarella	<b>S/P</b> : Saucisses de volaille <b>S/V</b> : Poisson gratiné au fromage	<b>S/P</b> : Roulade de volaille <b>S/V</b> : Salade de pommes de terre / Omelette		

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    PC : Plat complet

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BOISSY FRESNOY



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Sauté de poulet sauce italienne	Curry de lentilles (PC) 	Filet de colin à la provençale 
Chou-fleur au fromage	Semoule	Petits pois carottes	Yaourt aux fruits mixés	Penne
Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Camembert	Banane 	Rondelé
Compote de pommes banane	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat 		Crème dessert vanille
<b>S/P</b> : Tarte au fromage <b>S/V</b> : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	<b>S/V</b> : Poisson en sauce	<b>S/V</b> : Bouchées de sarrasin		

 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    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade coleslaw	
Omelette	Cordon bleu	Goulash de bœuf à la hongroise	Brandade de poissons (PC)	
Röstis aux légumes	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Fromage frais sucré	
Tomme blanche	Chanteneige	Gouda	Fruit de saison	
Fruit de saison	Compote de pommes	Mousse au chocolat		
	S/V : Poisson meunière	S/V : Poisson en sauce		

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 hongroise** : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika  
**Salade coleslaw** : chou blanc râpé 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



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Tarte aux poireaux	Carottes râpées 	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Grignotines de porc*	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok 	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Fruit de saison	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette		

 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 PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza	Concombre vinaigrette		
Lasagnes bolognaises (PC)	Poulet rôti	Chipolatas grillées*		
Cantafrais	Gratin de légumes	Salade surprise		
Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixé	Pont l'évêque		
	Compote de pommes	Fruit de saison		
<b>S/V</b> : Lasagnes végétariennes (PC)	<b>S/V</b> : Nuggets de fromage	<b>S/P</b> : Saucisses de volaille grillées <b>S/V</b> : Poisson pané		

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 surprise** : pâtes, tomates, 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



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Surimi mayonnaise	Tarte tomate et chèvre	Melon	Salami*
Croustillants au fromage	Paupiette de dinde au jus	Rôti de porc à la moutarde* 	Steak Haché & ketchup 	Filet de colin au fromage 
Coquillettes 	Jeunes carottes confites 	Ratatouille et pommes de terre 	Frites	Gratin de salsifis 
Muffin	Petit moulé	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert
	Liégeois chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Compote de pommes 
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde à la moutarde S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson

 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 PC : Plat Complet  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	Tarte au fromage	Saucisson sec*	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre
	Haricots verts	Maroilles	Coulommiers	Jardinière de légumes
	Yaourt sucré			Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Fruit de saison
	S/V : Poisson pané	S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Pizza au fromage		S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté 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:

**Salade composée** : salade verte, tomates, maïs, 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 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)	Sauté de veau façon blanquette	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Cocos mijotés	Yaourt aux fruits mixés	Frites	Saint-Nectaire	Courgettes et pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	Yaourt aux fruits mixés	Cantadou	Gâteau basque	Mimolette
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)	S/V : Poisson en sauce		S/P : Tarte au fromage S/V Tarte 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:**

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 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine 	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison	Cookies  	Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 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:**

**Mixed grill\*** : chipolatas, merguez  
**Salade fraîcheur** : radis, chou, 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 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Jambonneau aux petits légumes*	Filet de colin sauce provençale 	Rosbeef "froid" 	Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis	Frites	Salade de pâtes au pesto 		Trio de légumes 
Gouda	Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré	Camembert	Petit suisse nature
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat	Fruits de saison
<b>S/P</b> : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petits légumes <b>S/V</b> : Pastèque / Falafel en sauce		<b>S/V</b> : Pané fromager		<b>S/V</b> : Poisson poêlé au beurre













 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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Carottes râpées  	Saucisson à l'ail*	Melon 	Radis beurre
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC)  	Sauté de bœuf au curry 	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) 
Röstis aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
Kiri	Saint Môret	Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Petit suisse aux fruits 
Fruit de saison	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan 	Palet breton	Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon

-  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 S/V : Sans Viande PC : Plat complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque 	Tomates cerises	Concombre bulgare 	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Filet de colin sauce au citron 	Cheeseburger 	Paëlla (PC) 	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Saint-Nectaire 	Yaourt au sucre de canne  Brownie 
Yaourt aromatisé 	Cantal 	Donuts	Fruit de saison	
Fruit	Fruit de saison	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (PC)	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)

-  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 surprise** : pâtes, tomates, 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