



MENUS DHUISY



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes		Tomates vinaigrette	Salade de radis aux abricots secs
Rôti de dinde	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes		Fromage blanc sucré	Camembert
Yaourt aux fruits	St Bricet		Eclair au chocolat	Compote de pommes
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre			
S/P : Roulade de volaille	S/P : Saucisse de volaille			

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



MENUS DHUISY



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartiers	Concombre bulgare			Tomates vinaigrette
Filet de lieu frais (Pêche française)	Spaghetti façon napolitaine (PC)			Falafels sauce Orientale
Pomme rostis				Semoule
Kiri	Yaourt aromatisé			Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	Fruit de saison		Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille				

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:

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

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS DHUISY



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes		Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes		Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
Yaourt aux fruits mixés	Macaroni		Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Fruit de saison	Coulommiers		Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
			S/P : Salade paysanne / Rôti de dinde	

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:





Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Potage</p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille</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:

Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte 		Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Ebly aux champignons	Buchette		Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Kiri	Compote de pommes 		Pâtisserie	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat				Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille				

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



MENUS DHUISY



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque 		Salade d'avocats	Salade landaise
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Semoule aux légumes	Lentilles vertes		Salade verte et tomates	Riz
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Chantailou nature
Liégeois café	Fruit de saison			Compotes de pommes fraises
S/P : Sauté de poulet				

 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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc