



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Haricots verts</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson poêlée au beurre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Boulettes de volaille façon Kefta</p> <p>Coquillettes</p> <p>Palet Breton pur beurre </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Filet de hôki à la niçoise </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</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:

Sauté de bœuf à l'ancienne: oignons, champignons, carottes
Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Poisson pané </p> <p>Pomme rôtis</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Steak haché sauce fromage </p> <p>Spaghetti</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>S/V : Filet de poisson aux olives</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</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:

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre				
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni	Chou- fleur	Haricots beurre	Gratin de courgettes
Yourt aux fruits mixés	Coulommiers	Vache qui rit	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Quatre quarts	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/P : Paupiette de dinde S/V : Pané fromagé	S/V : Nuggets 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:

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



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</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:

Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rissolette de veau	Paupiette de veau	Croque monsieur* salade composée (PC)	Salade Grecque	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Omelette	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Gratin daupinois	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Yaourt sucré	liégeois vanille
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		

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



MENUS C.L. COURPALAY



SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de poulet sauce italienne	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Chou feur au fromage	Gratin d'épinards
Edam	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises	Pomme		Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole COURPALAY



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisse de francfort*</p> <p>Ebly aux champignons</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Couscous boulettes merguez (PC)</p> <p>Buchette</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Couscous au poisson</p>	<p>Rôti de dinde </p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Clafoutis aux poires et amandes</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Raviolini et ricotta (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pâtisserie</p> <p></p>	<p>Colin meunière et citron</p> <p>Pommes rôstis</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau marbré au chocolat</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



MENUS Ecole COURPALAY



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Grignotine de porc au miel*</p> <p>Macaroni</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Salade Far West</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Tartare nature</p>	<p></p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p></p>	<p>Concombre vinaigrette ciboulette </p> <p>Blanquette de veau/ riz (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>S/V : Blanquette de poisson</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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

Salade Far West: haricots rouge, maïs, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande

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

- * Plat contenant du porc