








MENUS BAILLET EN France



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 <p>GALETTE DES ROIS</p>	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Pommes rissolées		Beignets de chou-fleur
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc nature 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes 		Fruit de saison

 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



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Crêpe au fromage
Bœuf aux carottes (PC)  	Sauté de poulet vallée d'Auge	Sauté de dinde sauce basquaise	Chili végétarien (PC) 	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés 	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés 
Compote de pommes 	Emmental 	Yaourt sucré 	Fruit de saison 	Fromage ovale
	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes 		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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz












S/P : Sans Porc

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


- * Plat contenant du porc



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Pâte en croûte*	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Filet de lieu sauce citron vert 	Chipolatas* 	Colombo de veau (PC) 	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Lentilles vertes	Chou-fleur au fromage 	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit 	Brie 	Samos	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises 
Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Gâteau fromage blanc et fleur oranger 		
S/P : Rôti de dindonneau		S/P : Saucisse de volaille	S/P : Pâté croûte de volaille	


 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 :

Colombo de veau: Courgettes, pdt, tomates, sauce curry.

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Concombre à la crème 	Pâté de campagne*	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Burger de veau	Boulettes d'agneau aux herbes	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Petit suisse sucré	Courgettes sautées pommes terre	Trio de légumes 	Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Fruit de saison	Fromage ovale	Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
S/P : Terrine de poisson / Rôti dinde aux lentilles	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante 	 S/P : Crêpe 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

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 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Sardine à la tomate	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Carottes râpées 	Salade d'avocats	Feuilleté hot dog*
Poulet rôti		Chipolatas* 	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Beignets de brocolis		Lentilles vertes 	Salade verte et tomates	Epinards à la crème 
Yaourt aromatisé 		Boursin	Gâteau au chocolat 	Fromage frais aromatisé 
Fruit de saison 		Tarte au flan 		Cookies vanille pépites chocolat
		S/P : Saucisse de volaille		S/P : Friand au fromage

 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



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Cœuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Macédoine à la russe
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Endives au jambon* (PC)	Emincé de poulet façon Kebab	Lieu frais saveurs provençales (Pêche française)
Gratin de courgettes et tomates	Haricots verts persillés		Pommes vapeur	Ratatouille et pommes de terre
Carré frais	Yaourt sucré	Fromage frais sucré	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Madeleine	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
		S/P : Salade alsacienne sans viande / Endives au jambon de dinde		

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:

Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, vinaigrette
Macédoine à la russe: macédoine de légumes, thon, oeuf dur, mayonnaise

S/P : Sans Porc

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











- * Plat contenant du porc



MENUS BAILLET EN France



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de patates	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées 	Parmentier de poisson (PC)  	Rôti de veau aux petits légumes
Haricots beurre		Chou-fleur et brocolis		Ebly aux légumes
Yaourt aux fruits mixés 	Yaourt sucré 	Yaourt aromatisé	Tomme Blanche	Buchette
Liégeois vanille	Muffin au chocolat 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fruit de saison	Compote de pommes
		S/P : Tarte au fromage		

 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 BAILLET EN France



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Salade coleslaw	Jus de pamplemousse	Tomates vinaigrette	Concombre au yaourt
Paupiette de dinde au jus	Cheeseburger	Bœuf aux olives	Filet de colin façon papillote	Coustillants au fromage
Gratin de potiron	Frites	Semoule	Riz	Lentilles
Camembert	Donuts	Cheddar	Petit suisse aux fruits	Banane
Fruits au sirop		Mousse au chocolat	Crème dessert pistaches	
S/P : Terrine de poisson				

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



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Velouté de légumes	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Ratatouille et pommes de terre	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Yaourt aux fruits	St Bricet	Vache qui rit	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		

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:

Boulettes de volaille façon Kefta: poulet, tomates, oignons, persil, menthe

S/P : Sans Porc

- 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
Paté de campagne*	Concombre bulgare	Œuf dur mayonnaise	<p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tomates vinaigrette
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Poulet rôti		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis	Frites	Beignets de brocolis		Semoule
Kiri	Yaourt aromatisé	Pont l'evêque		Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	Fruit de saison	Mousse à la framboise		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



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Crêpinette au jus*	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Haricots verts persillés	Haricots beurre	Gratin de courgettes
	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Tomme blanche	Fromage blanc sucré
Liégeois vanille	Fruit de saison	Quatre quarts	Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
		S/P : Friand au fromage / Paupiette de dinde	S/P : Salade paysanne	

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



MENUS BAILLET EN France



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

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>Saucisson à l'ail*</p> <p>Saucisse de toulouse*</p> <p>Petit-pois </p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Saucisse de volaille</p>	<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Samos</p> <p>Banane </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, cougettes, poivrons, crème, emmental

S/P: Sans Porc

- 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
Radis beurre	Salami*	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin daupinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Fromage frais sucré	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde	S/P : Salade pommes de terre	S/P : Croque monsieur jambon 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:





S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Oeuf dur 	Salade mexico	Carottes rapées
Palette de porc à la diable*	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Escalope de volaille grillée	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Haricots verts	Yaourt au sucre de canne	Chou fleur au fromage	Penne
Edam	Pomme	Poire 	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises			Flan nappé caramel	Banane 
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:

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









S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade brésilienne	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur		Riz à la tomate		Pommes röstis
Cantal 	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Camembert 
Mousse au chocolat	Compote de pommes 	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille		S/P : Terrine 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:

Salade du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote

Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS BAILLET EN France



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Sauté de poulet	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Chantailou nature
Fruit de saison	Pâtisserie			Compotes de pommes fraises
S/P : Sauté de poulet				

- 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

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc