












## MENUS GRESSY



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé 	Friand au fromage		Betteraves vinaigrette
Pizza au fromage	Nuggets de poulet	Escalope de poulet au jus		Filet de colin à la provençale 
Salade composée	Haricots verts	Gratin de butternut 		Riz
Rondelé nature	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé		Emmental
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Banane		Fruit de saison
	S/V : Nuggets de fromage	S/V: Poisson mariné		
		<b>GOÛTER</b>		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

 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 GRESSY



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts à la niçoise
Jambon*	Omelette	Rôti de dinde		Fish and chips (pc)
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		
Coulommiers		Yaourt sucré		Chantailou
Fruit de saison	Compote de pommes abricots	Madeleine		Fruit de saison
S/P: Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales		S/V : Croustillant fromage épinards		
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

 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:

**Haricots verts niçois** : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

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 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin nature</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</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:

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 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	(Égrené végétal)	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafels en sauce		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		



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:

**Chili végétarien:** Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Salade de pâtes	Quiche*	Carottes râpées	Œuf dur  mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Croustillant au fromage
Coquillettes	Beignets de brocolis	Petits pois carottes		Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Carré de l'Est	
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	S/V : Colombo de poisson (PC)	
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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 :

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

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 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw 	Salade verte 	Crêpe jambon fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak haché & ketchup 	Couscous végétal (PC) 	Boulettes de bœuf aux oignons 
Ebly	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane	
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		
		<b>GOÛTER</b>		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Pâté de campagne*	Pomelos	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Rôti de veau au thym	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Cocos mijotés	Pommes vapeur	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda	Edam	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche
Liégeois vanille	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	S/V : Poisson en sauce	
		<b>GOÛTER</b>		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		



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 verts, concombres











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 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage carottes</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde <b>S/V</b> : Bâtonnets mozzarella</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</b></p> 	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p> <p><b>S/P</b> : Boulettes d'agneau au curry <b>S/V</b> : Poisson en sauce</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>  <p><b>S/V</b> : Surimi mayonnaise</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</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    **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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé  </p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b></p> <p></p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p></p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Quatre quarts aux pralines roses </p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p> <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Biscuit</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</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></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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:**

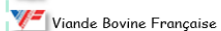
Salade alsacienne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette  
Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Potage aux 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit de saison	Saint-Nectaire		Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat	Donuts	Fruit de saison
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Fish burger	S/V : Poisson gratiné au fromage
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		



Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**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



## MENUS GRESSY



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Feuilleté au fromage	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombres au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillants au fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeurs	Lentilles garnies
Petit suisse nature	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Mousse à la framboise	Fruit de saison	Banane
		S/V : Poisson sauce aux herbes		
		<b>GOÛTER</b>		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

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:

**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



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Salade verte	Salade piémontaise	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de hoki à la niçoise	Galopin de veau	Sauté de poulet au curry	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Purée	Cocos à la tomate	Riz	Gratin de poireaux et PDT
Fruit de saison	Camembert	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Panna cotta & coulis de fruits	Crème dessert vanille	Palet Breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paëlla poisson (PC)	S/V : Poisson pané
		<b>GOÛTER</b>		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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:**

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur

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

PC : Plat complet

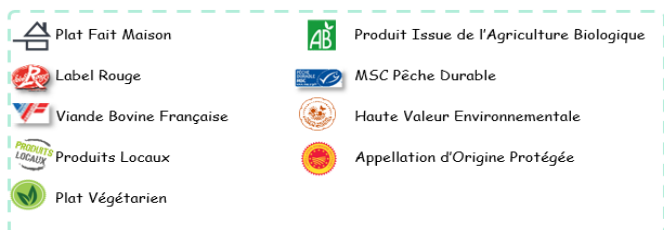
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Quatre quarts </p> <p>S/V : Poisson aux olives</p>	<p>Concombres  bulgare </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p></p> <p>PRINTEMPS</p> <p></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p>
		<p><b>GOÛTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage</p> <p>Jus multi fruits</p>		



## INFORMATIONS:

**Concombres 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



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Taboulé	Feuilleté de fromage	Quiche*	Tomates vinaigrette
Burger de veau à la moutarde	Aiguillettes de blé emmental	Bœuf façon moussaka (PC)	Nuggets de poulet	Colin façon papillote
Boulghour	Gratin de courgettes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Chaurce	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Mousse à la framboise	Banane	Crème dessert chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette	S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		



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 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Concombres à la crème	<p><b>MENU PÂQUES</b></p>	Saucisson à l'ail*
Lasagnes à la provençale (PC)	Poule au pot (PC)	Croque Monsieur* et salade composée (PC)		Filet de poisson à la bordelaise
Saint Morêt	Carré de l'Est	Bleu		Gratin de butternut
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert popcorn		Croc-lait
		<p>S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage</p>	<p>Le menu vous sera communiqué</p>	Liégeois vanille
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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  
Salade composée: tomates, salade verte, maïs








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

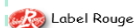
PC : Plat complet

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



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Lundi de Pâques</p>	Tarte au fromage	Friand au fromage	Tomates vinaigrette	Salade Grecque 
	Cordon bleu	Calamars à la romaine	Hachis parmentier (PC)  	Raviolini tomates mozzarella (PC)
	Haricots verts 	Röstis aux légumes		
	Chantaillou	Yaourt sucré 	Cheddar	Banane sauce chocolat
	Fruit de saison	Galette au beurre	Fruit de saison	
	S/V : Poisson pané		S/V : Hachis parmentier végétarien (PC)	
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



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