



MENUS GRESSY



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*	Steak haché sauce cheddar	Paupiette de veau	Œufs durs	Filet de colin meunière
Boulghour	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Ebly
Emmental	Petit suisse sucré	Chanteneige	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature
Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Far breton aux poires	Banane	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette		
		GOÛTER		
		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:

- 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 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
S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées de sarrasin		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi 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:

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		
		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:








Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika


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	Salade Dolce Vita 	Carottes râpées  	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok 	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Fourme d' Ambert 	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/V : Omelette		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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		Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC)	Haché de veau aux épices	Chipolatas grillées*		Chili végétarien (PC)
Cantafrais	Beignets de courgettes	Cocos mijotés		Yaourt sucré
Fruit de saison	Petit Louis	Pont l'évêque		Galette pur beurre
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Fruit de saison	Tarte au flan noix de coco		
	S/V : Nuggets de fromage	S/P : Saucisses de volaille grillées S/V : Poisson pané		
		GOÛTER		
		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 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Surimi mayonnaise	Pâté forestier*	Melon	Accras de poisson
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC)	Rôti de porc à la moutarde*	Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes	Chaource	Ratatouille et pommes de terre	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat	Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Edam	Vache qui rit
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière	Ile flottante	Compote de pommes
		GOÛTER	S/V : Falafel en sauce	
		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:

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
	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolis tomate mozzarella (PC)	Beignets de calamars
	Haricots verts	Emmental	Coulommiers	Petits pois
	Yaourt sucré	Clafoutis tutti frutti	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits
	Fruit de saison	S/P : Poisson pané S/V : Poisson pané	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	Fruit de saison
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

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 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Saucisson à l'ail*	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)	Sauté de veau façon blanquette	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Carottes au jus	Yaourt aux fruits mixés	Boulghour	Saint-Nectaire	Mimolette
Kiri	Madeleine	Cantadou	Gâteau basque	Fruit de saison
Fruit de saison	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)	Fruit de saison		S/P : Tarte au fromage S/V Tarte au fromage
S/V : Pané fromager		S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson 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:

- 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	Salade languedocienne	Salade fraîcheur	Pastèque	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	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	Cocktail de fruits		Banane
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
		GOÛTER		
		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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes
Salade languedocienne : pois chiches, tomates, concombres

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	VENREDI
Saucisson sec*	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Cordon bleu	Lasagnes végétariennes (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Fourme d'Ambert 	Salade de pâtes au pesto 	Camembert	Trio de légumes 
Gouda	Galette bretonne	Carré frais	Eclair au chocolat	Petit suisse nature
Fruit de saison 		Panacotta aux coulis de fruits 		Compote pommes poires
S/P : Roulade de volaille S/V : Pastèque / Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		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:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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)	Pastèque	Saucisson à l'ail*	Melon 	Salade verte 
Escalope de poulet panée	Haché de saumon sauce au citron	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) 
Röstis aux légumes	Purée	Haricots plats à la tomate 	Pommes vapeurs aux épices	Petit suisse aux fruits 
Emmental	Saint Môret	Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan 	Palet breton	S/V : Raviolis au saumon
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		
		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:




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 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Pastèque 	Tomates cerises	Concombre bulgare 	Melon 
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare 	Cheeseburger 	Sauté de poulet sauce suprême	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Riz safrané	Yaourt au sucre de canne  Brownie 
Yaourt aromatisé 	Cantal 	Donuts	Saint-Nectaire 	
Fruit	Fruit de saison	S/V : Fish burger	Compote de pommes 	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

 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 suprême : sauce blanche
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