



MENU CONCHES GUERMANTES



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

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette	Potage 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta et épinards (pc)	Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau a la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Chou-fleur et brocolis	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit	Saint Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat "maison"		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 coleslaw : chou blanc et carottes râpées










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



MENU CONCHES GUERMANTES



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

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Salade parisienne 	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts 	Chou rouge aux pommes 	Concombre au yaourt 
Blanc de poulet a la creme	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote 	Croustillant fromage
Gratin d'épinards 	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies 
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison 	Fruit	Banane
				

 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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade radis et abricots secs	Sardine beurre	Carottes râpées	Pizza
Lasagnes végétarienne (pc)	Brandade de poisson (pc)	Saute de boeuf à l'ancienne	Paella (pc)	Cordon bleu
Yaourt aromatisé	Camembert	Courgettes et pommes de terre	Coulommiers	Ratatouille
Fruit	Fruit	Vache qui rit	Crème vanille	Petits suisses aux fruits
		Panacotta au coulis de fruits maison		Banane

Icons and labels for certifications: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB (Produit Issue de l'Agriculture Biologique), MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.

INFORMATIONS :
Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur
S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Liégeois chocolat </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>Petits suisses sucrés</p> <p>Quatre quart "maison" </p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p>	<p> Repas du printemps </p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p>PRINTEMPS</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:

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



# MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Potage 7 légumes	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Tomate vinaigrette
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Boeuf facon moussaka (pc)	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Haricots plats a la tomate	Semoule
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits	Mousse à la framboise maison	Tomme blanche	Coulommiers
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat		Crème dessert caramel	Fruit
			S/P : Salade paysanne / 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 :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette  Lasagnes à la provençale (pc)   St moret  Fruit  	Oeuf dur mayonnaise  Paupiette de veau aux herbes  Légumes du pot  Carré de l'est  Fruit	Concombre à la crème  Roti de boeuf  Haricots cocos a la tomate  Yaourt à la vanille  Creme dessert pop corn maison	<div>MENU PÂQUES</div> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tarte aux poireaux  Hoki poêlé au beurre  Gratin de butternut  Croc' lait  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 :

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

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc

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

- \* Plat contenant du porc

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
	Tarte au fromage  Cordon bleu  Haricots verts  Chantaillou  Fruit	Friand au fromage  Calamars à la romaine  Rosties aux légumes  Petit moulé  Galette au beurre	Tomate vinaigrette  Hachis parmentier "maison" (PC)  Cheddar  Fruit	Salade Grecque  Raviolini mozzarella et tomate (pc)  Banane sauce chocolat

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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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