



## 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  Chou-fleur et brocolis	Cheeseburger  Frites	Paupiette de veau à la tomate  Carottes au jus
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Saint Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
Compote de pommes	Fruit	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 Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote	Concombre au yaourt Croustillant fromage
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Gratin d'épinards	Haricots verts	Cantal	Yaourt sucré	Banane
Petits suisses	Fromage fouetté	Mousse à la framboise maison	Fruit	
Fruit	Crème vanille			

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 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  Lasagnes végétarienne (pc)  Yaourt aromatisé  Fruit  	Salade radis et abricots secs  Brandade de poisson (pc)  Camembert  Fruit	Sardine beurre  Saute de boeuf à l'ancienne  Courgettes et pommes de terre  Vache qui rit  Panacotta au coulis de fruits maison	Carottes râpées  Paella (pc)	Pizza  Cordon bleu  Ratatouille  Petits suisses aux fruits  Banane

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 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
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Tarte au fromage  Poisson pané Gratin d'épinards  Kiri Gâteau de semoule	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives Poêlée de légumes  Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"	Concombre bulgare  Omelette Gratin dauphinois  Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement  <b>PRINTEMPS</b>

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



## 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	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 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	<b>MENU PÂQUES</b>  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Tarte aux poireaux Hoki poêlé au beurre Gratin de butternut Croc' lait 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
- 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
	<p>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit</p>	<p>Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Petit moulé Galette au beurre</p>	<p>Tomate vinaigrette Hachis parmentier "maison" (PC)   </p>	<p>Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc)  Banane sauce 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:

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