



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 13 avril 2026	mardi 14 avril 2026	mercredi 15 avril 2026	jeudi 16 avril 2026	vendredi 17 avril 2026
Radis beurre	Salade Grecque	Salade fermière	Pizza	Pâté en croûte *
Rôti de porc *	Steak haché sauce cheddar	Paupiette de veau	Oeufs durs	Filet de colin meunière
Pommes vapeur érsillées	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Beignets de brocolis
Emmental	saint Morêt	Brie	Fromage frais aux fruits	Carré frais
Ananas au sirop	Mousse au chocolat	Far breton aux poires "maison"	Banane	Fruit
S/P : Rôti de dinde				S/P : Pâté en croûte 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:

Salade Grecque : Concombres tomates, féta, olives noires, oignons rouges
Salade fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dés

S/P : Sans Porc

PC : Plat Complet

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








- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

lundi 20 avril 2026	mardi 21 avril 2026	mercredi 22 avril 2026	jeudi 23 avril 2026	vendredi 24 avril 2026
Quiche*	Macédoine vinaigrette	Crêpe au fromage	Oeuf dur mayonnaise 	Concombre vinaigrette 
Escalope de volaille grillée	Boulettes de bœuf aux herbes	Saute 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 nature
Compote pomme/banane	Fruit	Gâteau au chocolat "maison" 		Crème vanille
S/P : Tarte au fromage	 S/V : Poisson en sauce	S/V : Bouchées de sarrasin		

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



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 27 avril 2026	mardi 28 avril 2026	mercredi 29 avril 2026	jeudi 30 avril 2026	vendredi 1 mai 2026
<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Omelette</p> <p>Rosties aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> 	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Taboulé </p> <p>Goulasch de boeuf à la hongroise </p> <p>Carottes au jus</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat maison </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

S/P : Sans Porc

PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Quatre quart "maison" </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Couscousboulettes merguez (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</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
- 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 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026
Melon	Taboulé	Tarte tomate chèvre	Melon	Salami*
Croustillant fromage	Paupiette de dinde au jus	Filet de poulet rôti	Steak haché et ketchup	Aiguillettes poisson aux céréales
Coquillettes	Pommes vapeur	Choux de bruxelles	Pommes de terre en quartiers	Beignets de brocolis
Muffin au chocolat	Chaource	Gouda	Edam	Vache qui rit
	Liégeois chocolat	Gateau noix et pépites choco "maison"	Ile flottante	Compote de pommes
				S/P : Roulade 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:

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



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
<p>Lundi de PENTECÔTE</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit </p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Emmental </p> <p>Clafoutis tutti frutti maison </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Beignets de calamars à la romaine </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Feuilleté 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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

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



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

lundi 1 juin 2026	mardi 2 juin 2026	mercredi 3 juin 2026	jeudi 4 juin 2026	vendredi 5 juin 2026
<p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Madeleine </p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boughour</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Quiche lorraine *</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</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:

S/P : Sans Porc












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 8 juin 2026	mardi 9 juin 2026	mercredi 10 juin 2026	jeudi 11 juin 2026	vendredi 12 juin 2026
Melon	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine 	Tomates farcies 	Mixed grill*	Omelette
Pommes noisettes	Haricots beurre 	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème
Tartare ail et fines herbes	Yaourt à la vanille	Tomme des pyrénées	Yaourt à boire	Petits suisses sucrés 
Fruit 	Crème dessert praliné 	Cocktail de fruits	Cookies 	Banane
			S/P : Mixed grill sans porc	

 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

S/P : Sans Porc

PC : Plat Complet

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









- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Tranche de surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (pc) 	Cordon bleu	Lasagnes végétarienne (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate	Faisselle	Haricots plats a la tomate	Camembert	Trio de legumes 
Gouda	Galette bretonne	Carré frais	Eclair au chocolat	Rondelé aux noix
Fruit 		Panacotta au coulis de fruits maison 		Compote pommes poires

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



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
Betteraves vinaigrette (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail *	Melon 	Radis beurre 
Escalope de poulet pané	Haché de saumon sauce citron 	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (pc)
Rosties aux légumes	Purée	Haricots plats a la tomate 	Pommes vapeur aux epices	Stock
Emmental	Buchette	Pont l'évêque 	Yaourt aromatisé 	Petits suisses aux fruits 
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison 	Palet breton	Mousse au citron
		S/P : Roulade 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 :

S/P : Sans Porc

PC : Plat Complet

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













- * Plat contenant du porc



MENUS CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Pastèque </p> <p>Beignets de calamars sauce tartare </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert pistache</p>	<p>Tomates cerises </p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p>S/P : Jambon de dinde</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 surprise : Pâtes, tomates, maïs

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