



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Tomates vinaigrette	Salade fermière	Pizza	Carottes râpées
Rissollette de veau	Steak haché sauce cheddar	Filet de poulet rôti	Œufs durs	Filet de colin meunière
Boulghour	Coquillettes	Haricots verts	Epinards à la crème	Ebly
Kiri	Petit suisse sucré	Brie	Fromage frais aux fruits	Carré frais
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far breton aux poires	Banane	Fruit de saison
S/P : Rôti de dinde				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 PC: Plat complet

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






* Plat contenant du porc



MENUS ST MARTIN DU TERTRE



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				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

-  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 ST MARTIN DU TERTRE



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		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	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:





Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : chou blanc râpé et carottes râpées

S/P: Sans 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	Tarte aux poireaux	Carottes râpées 	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Grignotines de porc*	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Beignets de brocolis	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 		
		S/P : Emincé de poulet		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au 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:

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza	Concombre vinaigrette		Tomate vinaigrette
Lasagnes bolognaises (PC)	Poulet rôti	Rôti de dinde froid		Chili végétarien (PC)
Cantafrais	Beignets de courgettes	Salade surprise		Yaourt sucré
Fruit de saison	Petit Louis	Pont l'évêque		Galette pur beurre
	Compote de pommes	Fruit de saison		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes		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 :

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



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Taboulé 	Tarte tomate et chèvre	Melon	Accras de poisson
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC) 	Rôti de porc à la moutarde* 	Steak Haché & ketchup 	Aiguillettes de poisson aux céréales 
Coquillettes 	Petit moulé	Ratatouille et pommes de terre 	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat 	Carré frais	Edam	Vache qui rit 
	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 PC: Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Saucisson sec*	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolis tomate mozzarella (PC)	Beignets de calamars
	Haricots verts 			Jardinière de légumes 
	Yaourt sucré	Maroilles 	Coulommiers	Samos
	Fruit de saison 	Clafoutis tutti frutti 	Compote de pommes 	Riz au lait
	S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage			S/P : Feuilleté au fromage
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:
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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (PC)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Tajine de poisson pdt et olives (PC)
Cocos mijotés		Boulghour		
Kiri	Cheddar	Cantadou	Saint-Nectaire	Mimolette
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque	Liégeois café
		S/P : Rôti de veau au thym		S/P : Tarte au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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:

- 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Escalope de poulet au jus	Calamars à la romaine 	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Pommes noisettes	Gratin d'aubergines 	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Tartare ail et fines herbes	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Cookies 	Banane 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

 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:

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 ST MARTIN DU TERTRE



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Emincé de poulet façon kebab	Fish and chips (PC) 	Rosbeef "froid" 	Lasagnes végétariennes (PC)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Gouda	Faisselle	Yaourt sucré	Camembert	Rondelé aux noix
Fruit de saison 	Galette bretonne	Panacotta aux coulis de fruits 	Eclair au chocolat 	Fruits de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	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:

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



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Carottes râpées  	Saucisson à l'ail*	Melon 	Radis beurre
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC)  	Merguez grillées	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock) 
Röstis aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Saint Môret	Tartare nature	Yaourt aromatisé 	Vache Picon
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan 	Palet breton	Mousse au citron
		S/P : Roulade de volaille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 PC: Plat complet

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise	Tomates cerises	Concombre bulgare	Melon
Arancini tomates mozzarella	Beignets de calamars et sauce tartare	Cheeseburger	Paëlla (PC)	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Frites et ketchup	Faiselle	Yaourt au sucre de canne Brownie
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Fruit de saison	
Fruit	Fruit de saison			S/P : Jambon de dinde
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus 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:

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

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