



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de montagne </p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Blanquette du pêcheur </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>St bricet</p> <p>Fruit </p>
GOUTER				
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 de montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Endives aux poires	Concombre vinaigrette	Taboulé
Sauté de bœuf aux carottes (pc)	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (pc)	Filet de hoki citronné
Yaourt aux fruits mixés	Penne	Gratin dauphinois	Buchette	Trio de légumes
Fruit	Cantafrais	Pont l'évêque	Eclair au chocolat	Tartare nature
S/V : Poisson en sauce	Fruit	Far breton aux poires "maison"		Fruit
	S/P : Rôti de dinde	S/V : Falafels en sauce		
	S/V : Omelette			
		GOUTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux 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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

















- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire

MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Roti de dinde sauce forestière</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit  </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Salade de pâtes </p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit </p>	<p>Quiche* </p> <p>Paupiette de lapin aux olives </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Faisselle</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Colombo de veau (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>S/V : Colombo de poisson (pc)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p> 
		GOUTER		
		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:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
<p>Betteraves à l'échalote </p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Ebly</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Mousse au chocolat maison vg </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p> Crêpe jambon-fromage*</p> <p> Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p> Haricots verts </p> <p> Crêpe au sucre</p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
		GOUTER		
		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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade de maïs Rissollette de veau Pâtes Pont l'évêque Fruit	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Croc' lait Fruit S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	Pomelos en quartier Rôti de veau au thym Ebly aux champignons Edam Ile flotante S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Pommes vapeur Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque
		GOUTER		
		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:

Salade fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p>
		GOUTER		
		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:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
















- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



MENUS LA ROCHETTE



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Carottes à la marocaine 
Escalope de poulet pané	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde a la cocotte 	Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
Gratin de salsifis 	Nouilles sautées	Pommes noisettes 	Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Petits suisses aux fruits 	Dessert à la noix de coco	Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	S/P : Sauté de poulet au caramel	Quatre quarts aux pralines roses maison	Palet breton 	Fruit 
S/V / Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/P : Chou blanc à l'emmental		
		S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		
		GOUTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux 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:

Salade alsacienne : chou blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire