













# MENU LA ROCHETTE



**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  Raviolini ricotta et épinards (pc)  Six de Savoie  Compote de pommes  	Potage 7 légumes  Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)    Tartare ail et fines herbes  Fruit	Tarte aux poireaux  Emincé de poulet au gingembre  Chou fleur et brocolis   Saint Nectaire  Gâteau au chocolat "maison"   S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw   Cheeseburger   Frites  Donuts  S/V / Fish burger	Pizza  Paupiette de veau a la tomate  Carottes au jus  Yaourt aromatisé  Fruit  S/V : Poisson gratiné au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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	 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 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



# MENU LA ROCHETTE



**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  Blanc de poulet a la creme Gratin d'épinards  Petits suisses Fruit  S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille  S/V : Poisson pané	Salade de coeur d'artichauts  Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison   S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes  Filet de colin façon papillote  Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt  Croustillant fromage Lentilles garnies   Banane  
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 :**

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

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

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LA ROCHETTE



**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
<p>Oeuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade radis et abricots secs </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Ebly </p> <p>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade piémontaise </p> <p>Sauté de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panna cotta &amp; coulis de fruits </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
		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 :**

**Sauté de bœuf 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 S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc

**MENU LA ROCHETTE**



**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>Tomate</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Pont l'éveque</p> <p>Quatre quarts </p> <p>S/V: Poisson aux olives</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin daupinois </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit </p> <p></p>	<p></p> <p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p></p> <p><b>PRINTEMPS</b></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
		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:**

**Concombre bulgare :** crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LA ROCHETTE



**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
<p>Radis au beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Crêpinette au jus*</p> <p>Petits pois</p> <p>Chaource </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/P: Paupiette de dinde</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Salade paysanne </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Nuggets de poulet</p> <p>S/V: Nuggets de poisson</p>	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
		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 paysanne :** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LA ROCHETTE



**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 Poule au pot (PC)  Fromage frais sucré Fruit  S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème Croque monsieur * Salade composée (PC)  Bleu Creme dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage  S/V : Pizza au fromage	<p><b>MENU PÂQUES</b></p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tarte aux poireaux Filet de poisson a la bordelaise Gratin de butternut  Croc' lait Fruit  S/P : Roulade de volaille  S/V : Tarte aux poireaux
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
		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 :**

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

**Salade composée :** tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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









- \* Plat contenant du porc



## MENU LA ROCHETTE



**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>Lundi de Pâques</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Marmite de poissons </p> <p>Rostis aux légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Friand au fromage</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC)  </p> <p>Faiselle</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
		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:**

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

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

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

- \* Plat contenant du porc