



**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
<p>Radis beurre</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Boulghour au beurre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/P : Rôti de dinde</i></p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p>	<p>Salade Grecque </p> <p>Steak hache boeuf au cheddar </p> <p>Coquillettes </p> <p>St moret</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p>	<p>Salade fermière </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Far breton aux poires "maison" </p> <p><i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p></p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </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:**

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

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



## 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
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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:

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



# MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



**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
Feuilleté aux fromages Omelette Rosties aux légumes Tomme blanche Fruit 	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pommes  <i>S/V : Poisson meunière</i>	Taboulé Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus Gouda Mousse au chocolat maison vg  <i>S/V : Poisson en sauce</i>	Salade coleslaw Brandade de poisson (pc) Fromage frais sucré Fruit	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire à 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 Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



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
Tomate vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Salade dolce vita	Carottes râpées	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thai	Boulettes merguez pour couscous	
Fusilli	Purée de carottes	Légumes façon wok	Semoule	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Fourme d'ambert	Tartare nature	
Liégeois vanille	Compote pommes/fraises	Fruit	Tarte aux pommes	
		<i>S/V : Omelette</i>	<i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i>	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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 Dolce Vita :** Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc

**MENU LA ROCHETTE MATERNELLE**



**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><i>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</i></p>	<p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Nuggets de fromage</i></p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p><i>S/P : Saucisses de volaille grillées</i></p> <p><i>S/V : Poisson pané</i></p>		
<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:**

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC: Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



# MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



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
<p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc à la moutarde * </p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Carré frais</p> <p>Gateau noix et pépites choco "maison" </p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</p> <p>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de poulet vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Filet de colin au fromage </p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote de pommes </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:**

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## 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><b>Lundi de PENTECÔTE</b></p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit  S/V : Poisson pané	Oeuf dur mayonnaise Moussaka (pc) Emmental Clafoutis tutti frutti maison  S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc)  Coulommiers Compote de pommes  	Ebly cocktail Hoki poêlé au beurre Jardinière de légumes Petits suisses aux fruits Fruit
	<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:

**Ebly cocktail** : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette


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



## MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



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>Pomelos en quartier</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Cocos mijotés </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Cheddar</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boulghour nature</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p> <p>S/V : Poisson en sauce</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>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Julienne de légumes </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage</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:**

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

**MENU LA ROCHETTE MATERNELLE**



**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
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Penne aux petits legumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade Languedocienne </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Gratin d'aubergines </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Tomates farcies </p> <p>Riz</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</p> 
<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  
 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, meuguez  
**Salade fraîcheur** : Radis, chou, carottes  
**Salade languedocienne** : Pois chiches, tomates, concombres

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



# MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



## 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
<p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Gratin de chou fleur </p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Carré frais</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p>	<p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p></p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></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:**











S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    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 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)	Carottes râpées  	Tarte aux poireaux	Melon 	Salade verte vinaigrette 
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc)  	Saute boeuf au curry 	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Duo de carottes	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Emmental	Buchette	Tartare nature	Yaourt aromatisé 	Vache picon
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Fruit 	Palet breton	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
<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 :**

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU LA ROCHETTE MATERNELLE



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>Filet de colin sauce au citron </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Salade piémontaise sans viande</i></p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></p>	<p>Concombre bulgare </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Faisselle</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Paëlla de la mer (PC)</i></p>	<p>Melon </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise</p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Brownie </p> <p><i>S/P : Jambon de dinde</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes au thon (PC)</i></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 :

**Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs**

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

PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc