





# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 02 - DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 7 légumes	Tarte au fromage	Carottes râpées	 <b>GALETTE DES ROIS</b>	Œuf dur mayonnaise 
Cordon bleu	Omelette 	Boulettes de bœuf à l'orientale 		Filet de colin meunière 
Haricots verts	Courgettes et pommes de terre	Semoule		Petits pois
Kiri 	Yaourt aromatisé 	Cantal 		Petit suisse aux fruits 
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Compote de pommes 		Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/V : Boulettes de sarrasin		

 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



# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 03 - DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Riz antibois	Potage tomate	Pâté forestier*	Betteraves mimosa	Taboulé
Rissolette de veau	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	☐ Chili végétarien (PC)	Filet de merlu citronné
Carottes au jus	Penne	Gratin dauphinois	Tartare nature	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Yaourt sucré	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes	Eclair au chocolat	Far breton aux pommes		Quatre-quarts
S/V : Pané fromagé	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires / Omelette au fromage		

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:** Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz  
**Riz antibois:** Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, 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



SEMAINE 04 - DU 22 AU 26 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte
Saucisses de Strasbourg*	Dés de colin aux graines de céréale	Chipolatas*	Colombo de veau (PC)	Lasagnes végétarienne (PC)
Coquillettes	Epinards à la crème	Petits pois carottes	Fromage frais aux fruits	Buchette
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Gâteau fromage blanc et fleur orange	Compote de pommes fraises
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Fruit de saison		
S/P : Rôti de dindonneau S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Colombo de poisson	

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 :**

**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



SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 	Sardine beurre	Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Chou-fleur et brocolis		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale	Faisselle 	Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Fruit de saison	Gâteau basque	Ile Flottante	
S/V :Poisson meunière	S/V : Battonnets de mozzarella			S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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

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

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest	Tomates et maïs	Pizza au fromage	Salade verte	Nems au poulet
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Oeufs durs	Hachis parmentier (PC)	Grignotines de porc sauce asiatique*
Gratin de blettes pommes terre	Ebly aux champignons	Gratin d'épinards	Vache qui rit	Riz cantonnais
Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse aux fruits	Gâteau au chocolat	Tarte au chocolat et à la noix de coco
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Sauté de poulet sauce asiatique S/V : Nems aux légumes / Poisson sauce asiatique
S/V : Omelette	S/V : Poisson pané			

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 l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, maïs  
**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

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



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Cookies vanille pépites chocolat</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand 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:**

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 -(VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	CŒuf dur mayonnaise	Salade alsacienne*	Potage potiron	Salade verte croûtons vinaigrette échalote
Escalope de poulet pané	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Boulettes d'agneau à la tomate	Poisson meunière
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour	Ratatouille et pommes de terre
Carré de l'est	Yaourt sucré	Fourme d'Ambert	Petit suisse aux fruits	Cheddar
Fruit de saison	Madeleine	Mousse au chocolat	Brownies	Fruit de saison
S/V : Poisson pané		S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande / Pané fromagé	S/V : Falafel en sauce	

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:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas, 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de pâtes	Salade verte 	Flammekueche gratinée*	Radis beurre 	Tomate vinaigrette
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Emmincé de poulet au gingembre	Parmentier de poisson (PC)  	Boulettes de bœuf mironton  
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
Vache Picon	Yaourt sucré 	Saint-Nectaire 	Tartare ail et fines herbes	Buchette
Liégeois vanille	Muffin au chocolat 	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fruit de saison	Compote de pommes
<i>S/V</i> : Poisson gratiné au fromage		<i>S/P</i> : Tarte au fromage <i>S/V</i> : Tarte au fromage / Marmite de poisson		<i>S/V</i> : Croustillant au fromage

 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 LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 10 - DU 04 AU 08 MARS 2024 - (ECOLES IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade parisienne	Salade coleslaw 	Pamplemousse	Tomates vinaigrette 	Concombre au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate	Cheeseburger 	Boulettes d'agneau aux herbes	Poisson meunière 	Coustillants au fromage
Carottes au beurre 	Frites	Semoule 	Pommes vapeur	Lentilles 
Fomage fouétté	Donuts	Cheddar	Six de savoie	Banane 
Fruits au sirop		Mousse au chocolat 	Crème dessert pistaches	
S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Fish burger	S/V : Falafel en sauce		

-  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 parisienne:** pdt, 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



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Carottes rapées	Sardine au beurre	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Boulettes de volaille façon Kefta	Galopin de veau	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Haricots verts	Coquillettes	Cocos à la tomate	Fromage blanc sucré	Camembert
Coulommiers	Faisselle	Yaourt aux fruits mixés	Eclair au chocolat	Fruit de saison
Crème dessert vanille	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits		
S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson en sauce		

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:**

**Boulettes de volaille façon Kefta:** poulet, tomates, oignons, persil, menthe



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

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Concombre bulgare	Taboulé	☐	Tomates vinaigrette
Poisson pané	Steak haché sauce fromage	Sauté de poulet aux olives	 <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Falafels sauce Orientale
Gratin d'épinards	Frites	Poêlée de légumes		Semoule
Brie	Yaourt aromatisé	Pont l'evêque		Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	Marbré au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison
S/V : Terrine de poisson	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/V : Filet de poisson aux olives		

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



# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Potage aux 7 légumes	Macédoine mayonnaise	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Filet de merlu sauce crevettes	Paupiette de dinde	Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaource	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Quatre quarts	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		S/V : Pané fromagé	S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

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:

**Yassa de poulet:** pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz











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

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Joyeuses Pâques</p>	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade piémontaise</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Petit-pois </p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert popcorn </p> <p>S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron</p>	<p><b>MENU SPECIAL PAQUES</b></p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </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:**

**Salade piémontaise:** pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise

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

S/P: Sans Porc S/V : Sans viande

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salade fermière	Salade de radis aux abricots secs	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Marmite de poissons
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	liégeois vanille
S/V : Batonnets mozzarella	S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes

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 fermière:** pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs

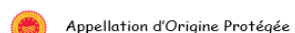
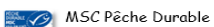
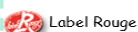
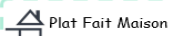
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur 	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC) 	Bœuf à la tomate et aubergines (pc)	Aiguillettes de saumon meunière
Purée	Haricots verts			Penne
Edam	Pomme	Yaourt au sucre de canne	Kiri	Yaourt aromatisé
Compote pommes fraises		Poire	Flan nappé caramel	Banane 
S/V : Poisson en sauce	S/V : Poisson pané		S/V : Poisson en sauce	



### INFORMATIONS:

**Curry de lentilles:** lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil









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

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

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté forestier*	Salade verte 	Mortadelle*	Salade niçoise	Carottes à la marocaine
Steak haché  sauce cheddar 	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde 	Raviolini et ricotta (pc)	Filet de lieu frais sauce citron vert 
Pommes vapeur		Cocos mijotés		Pommes röstis
Cantal 	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison	Pâtisserie	Gâteau marbré au chocolat
S/P : Pâté de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		

 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:

**Carottes à la marocaine:** carottes, poivrons, raisins sec, cumin

**Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

**Salade brésilienne:** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, 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





# MENUS LE PLESSIS BELLEVILLE



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate antiboise	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Semoule aux légumes	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Coulommiers	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Liégeois café	Pâtisserie			S/V : Blanquette de poisson
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				

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:

**Tomate antiboise:** thon, poivrons  
**Tortilla au fromage:** pdt, oignons fromage  
**Salade landaise:** salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais  
**Salade Far West:** haricots rouge, mais, tomates, oignons rouges

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

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

- \* Plat contenant du porc