



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Potage 7 légumes  Lasagnes à la provençale (pc) Yaourt aromatisé  	Filet de poulet aux herbes Purée de butternut Boursin Fruit S/V : Poisson pané		BRIOCHE  DES ROIS	Oeuf dur mayonnaise  Blanquette du pecheur  Beignets de chou fleur Flan nappé caramel



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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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 Sauté de boeuf aux carottes (pc) Fruit S/V : Poisson en sauce	Potage tomate basilic Rôti de porc au thym* Penne Compote de pommes S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette		Concombre vinaigrette Chili végétarien (PC) (Egrené végétal) Eclair au chocolat	Nuggets de poisson Trio de legumes Tartare nature 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 PC : Plat Complet
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Pomelos en quartier Saucisse de Strasbourg* Coquillettes Fruit S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané de blé tomates mozarrella	Filet de colin sauce au citron vert Gratin de courges Petit moulé Tarte aux pommes AB		Carottes râpées Colombo de veau (pc) Liégeois chocolat S/V : Colombo de poisson (PC)	Oeuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies Compote pommes/framboises

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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Paupiette de dinde à la crème Purée de carottes Cantafras Ananas au sirop S/V : Omelette	Concombre à la crème Colin gratiné au fromage  Gratin dauphinois Compote de pommes 		Salade verte vinaigrette  Couscous végétal (PC)  Banane 	Crêpe jambon-fromage*  Boulettes de boeuf aux oignons  Haricots verts  Crêpe au sucre  S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

- 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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Potage 7 légumes Filet de poulet sauce chasseur Gratin blettes et pommes de terre Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Pâté de campagne * Cubes de colin sauce nordique Beignets de chou fleur Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie		Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Brebicrème Fruit S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise  Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards  Gâteau basque 

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

Sauce chasseur : Oignons et champignons

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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Sauté de porc à la moutarde* Beignets de brocolis Camembert  Riz au lait S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Poisson pané	J'PEUX PAS  J'AI CROZIFLETTE		Carottes râpées  Tomates farcies veggi's Riz Fruit  	Tranche de surimi mayonnaise Calamars à la romaine Gratin de poireaux Banane

 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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Blanc de poulet à la creme Gratin d'épinards Petits suisses Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Crème vanille S/V : Poisson pané		Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies Banane

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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Fruit 	Salade verte vinaigrette  Brandade de poisson (pc)   Compote de pommes		Paella (pc)  Coulommiers Fruit S/V : Paella poisson (PC)	Cordon bleu Ratatouille Petits suisses aux fruits  Palet breton S/V : Poisson pané

 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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc) Liégeois chocolat S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Poisson pané Carottes au jus Brie Fruit		Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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 S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
Radis beurre Burger de veau sauce moutarde Boulghour au beurre Liégeois vanille  S/V : Poisson en sauce	Taboulé  Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Cookies vanille pépites de chocolat 		Nuggets de poulet Haricots plats à la tomate Tomme blanche Banane S/V : Nuggets de poisson	Tomate vinaigrette Filet de colin façon papillote  Pommes vapeur Crème chocolat



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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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)  Fruit  	Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards		MENU PÂQUES  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail * Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut  Fruit S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux

 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 :

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

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



MENUS MAREUIL SUR OURCQ



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
	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Fruit S/V : Poisson pané		Carottes râpées Hachis parmentier (PC)    Mousse au citron S/V : Hachis parmentier de poisson(PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc