



## MENU ST PATHUS



### SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson mariné</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes		Fruit 



#### 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 ST PATHUS



**SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)**

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Jambon de dinde</p> <p>S/V : Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>		<p>Haricots verts niçois</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 🍌	Compote de pommes	Fruit		Fruit 🍌



### INFORMATIONS:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

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

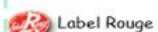


## MENU ST PATHUS



**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>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</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>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>St bricet</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise</p>
		<b>GOÛTER</b>		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits 		



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



## MENU ST PATHUS



**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
<p>Riz antibois </p> <p>Burger de veau</p> <p>Gratin de ratatouille </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Chou blanc aux raisins secs </p> <p>Rôti de porc au thym* </p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pommes</p> <p>S/P : Rôti de dinde</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Endives aux poires </p> <p>Paupiette de dinde sauce fromagère</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>(Egrené végétal) </p> <p>Buchette</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Taboulé </p> <p>Filet de hoki citronné </p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Madeleine</p>
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		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:

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



# MENU ST PATHUS



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  Roti de dinde sauce forestière  Coquillettes  Vache qui rit  Crème vanille   S/V : Pané de blé tomates mozarrella	Pâté en croûte *  Filet de colin sauce au citron vert  Beignets de brocolis  Petit moulé  Fruit  S/P : Pâté en croûte de volaille  S/V : Salade de pâtes	Tranche de surimi mayonnaise  Paupiette de lapin aux olives  Petits pois carottes  Faisselle  Gâteau fromage blanc fleur oranger maison  S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin	Carottes râpées  Choucroute garnie * (pc)  Fromage frais sucré  Banane  S/P : Choucroute sans porc (PC)  S/V : Choucroute au poisson (PC)	Oeuf dur mayonnaise  Croustillant fromage  Lentilles garnies  Compote pommes/framboises  
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

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:

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 ST PATHUS



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>Cantafras</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poisson pané </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Fruit</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 </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></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>
		GOÛTER		
		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 PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc





MENU ST PATHUS



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 Pané de blé fromage et épinards Pâtes Pont l'évêque Liégeois vanille	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Croc' lait Fruit	Betteraves vinaigrette Rôti de veau au thym Cocos mijotés Edam Ile flottante  S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Terrine de légumes mayonnaise Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits Fruit  S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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 fantaisie :** Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

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 ST PATHUS



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>Riz au lait</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>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </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>Compote pommes/abricots</p>
		GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits 		


 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














## MENU ST PATHUS



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	Pomelos en quartier	Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog*
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	Boulghour au beurre	Mijote de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Carré de l'est		Fourme d'Ambert 	Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	Dessert à la noix de coco	Quatre quarts aux pralines roses maison	Palet breton 	Fruit 
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel	S/V : Falafels sauce blanche à la menthe		S/P : Friand au fromage
	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand au fromage
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		



### INFORMATIONS:











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

- 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 ST PATHUS



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  Duo de fleurette   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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

 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 coleslaw : chou blanc 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 ST PATHUS



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 crème 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 cœur d'artichauts  Boulettes d'agneau sauce aux 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 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

 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 : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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 ST PATHUS



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>Œuf 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>Camembert </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Sardine beurre</p> <p>Saute de bœuf à l'ancienne </p> <p>Courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Roti de dinde à la tomate</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>St bricet</p> <p>Palet breton</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		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 :

Sauté de bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes

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 ST PATHUS



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
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage  Poisson pané Gratin d'épinards  Kiri Fruit	Salade de riz  Sauté de poulet aux olives  Poêlée de légumes  Pont l'évêque Quatre-quarts  S/V : Poisson aux olives	Concombre bulgare  Omelette  Gratin dauphinois  Chantailou  Fruit 	 Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement    PRINTEMPS
		GOÛTER		
		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    PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU ST PATHUS



**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	Taboulé	Feuilleté aux fromages	Quiche*	Chou blanc à la japonaise
Rôti de dinde	Aiguillettes de blé et emmental	Bœuf façon moussaka (pc)	Nuggets de poulet	Filet de colin façon papillote
Pommes sautées	Gratin de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Haricots plats a la tomate	Pommes vapeur
Tomme Pyrénées	Petits suisses aux fruits	Mousse à la framboise maison	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Fruit	Cookies vanille pépites de chocolat	S/V : Omelette	Banane	Fruit
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne	
			S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
		<b>GOÛTER</b>		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		



### 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 PC : Plat Complet  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc









MENU ST PATHUS



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   	Œuf dur mayonnaise  Poule au pot   Carré de l'est  Mousse au citron  S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème   Croque monsieur * Salade composée (garniture)   Bleu   Crème dessert pop corn maison   S/P : Pizza au fromage  S/V : Pizza au fromage	<div>MENU PÂQUES</div>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tarte aux poireaux Hoki poêlé au beurre  Duo de carottes  Samos  Fruit
		GOÛTER		
		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 :

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 ST PATHUS



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  Chantaillou  Fruit  S/V : Poisson pané	Roulade de volaille aux olives  Calamars à la romaine  Rosties aux légumes  Petit moulé  Galette au beurre  S/V : Friand au fromage	Tomate vinaigrette  Hachis parmentier (PC)  Cheddar  Fruit  S/V : Hachis parmentier de poisson( PC)	Salade Grecque  Raviolini mozzarella et tomate (pc)  Banane sauce chocolat
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

Icons for: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB (Produit Issue de l'Agriculture Biologique), MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.

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