



## MENUS ANDILLY



### 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
Potage carottes crème	Crêpe au fromage			
Jambon *	Omelette	Rôti de dinde		Poisson pané sauce tartare
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Frites
Fruit	Compote pommes/abricots	Yaourt sucré		Chantailou
S/P : Jambon de dinde		Madeleine		Fruit
<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



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 PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



### 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)	Cordon bleu Petits pois Petits suisses aux fruits	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Pommes rissolées Fromage blanc sucré	<b>BRIOCHE</b> <b>DES ROIS</b>	Saucisson à l'ail * Blanquette du pécheur Beignets de chou fleur Flan nappé caramel S/P : Roulade de volaille
Fruit 	Liégeois vanille			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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 PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



### 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
Sauté de bœuf aux carottes (pc)  Gâteau de semoule Fruit	Sauté de poulet vallée d'Auge Penne Emmental Compote de pommes	Paupiette de dinde sauce fromagère  Gratin dauphinois Yaourt au sucre de canne Far breton aux poires	Concombre vinaigrette Cheeseburger Frites Eclair au chocolat	Nuggets de poisson Haricots verts persillés Fromage frais aux fruits Madeleine
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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 PC : Plat Complet

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

## MENUS ANDILLY



### 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
Saucisse de Strasbourg* Pommes röstitis Vache qui rit Crème vanille S/P : Saucisses de volaille	Pépites de colin aux 3 céréales Beignets de brocolis Fromage blanc sucré Tarte aux pommes	Quiche* Chipolatas aux herbes * Petits pois carottes Fruit S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille	Salami* Colombo de veau (pc)	Œuf dur mayonnaise Croustillant fromage Lentilles garnies
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



#### INFORMATIONS:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc

## MENUS ANDILLY



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
Cuisse de poulet rôtie Ebly Petits suisses aux fruits Fruit	Colin gratiné au fromage Gratin dauphinois Fromage ovale Compote de pommes 	Steak hache de bœuf et ketchup Frites Emmental Mousse au chocolat 	Couscous végétal (PC)  Samos Banane 	 Crêpe jambon-fromage*  Boulettes de bœuf aux oignons   Haricots verts  Crêpe au sucre S/P : Crêpe au fromage
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 



**INFORMATIONS:**

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



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
Rissolette de veau Gratin blettes et pommes de terre Pont l'évêque Liégeois vanille	Pâté de campagne * Cubes de colin sauce nordique Beignets de chou fleur Cocktail de fruits S/P : Pâté de volaille	Cassoulet (pc)* Six de Savoie Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Brebicrème Palet breton 	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Gâteau basque
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



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
Potage carottes crème  Poulet rôti  Poêlée victoria  Riz au lait		Boulettes d'agneau au curry  Semoule  Boursin  Tarte flan maison	Tomates farcies veggi's  Riz  Fromage frais sucré  Fruit  	Pâté en croûte de volaille  Calamars à la romaine  Petits pois   Compote pommes/abricots
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
	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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



### 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
Bœuf bourguignon (pc) Carré de l'est	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées	Roti de dinde a la cocotte Pommes noisettes Fromage blanc Quatre quarts aux pralines roses maison	Steak haché Frites Yaourt sucré Palet breton	Poisson meunière Rosties aux légumes Mimolette Crème dessert praliné
	Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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:

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

## MENUS ANDILLY



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
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	Emincé de poulet au gingembre  Duo de fleurette  Saint Nectaire  Gâteau au chocolat	Salade coleslaw  Cheeseburger	Pizza  Paupiette de veau à la tomate  Carottes au jus
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 PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



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 crème Gratin d'épinards Petits suisses Fruit	Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille	Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison	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	Brioche 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 :

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



## MENUS ANDILLY



### 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
Œuf dur  Lasagnes végétarienne (pc)  Yaourt aromatisé   	Brandade de poisson (pc)    Camembert   Fruit 	Saute de bœuf à l'ancienne   Cocos à la tomate   Vache qui rit   Panacotta au coulis de fruits maison 	Paella (pc) 	Roti de dinde à la tomate  Ratatouille  Petits suisses aux fruits   Palet breton
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes 	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

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

## MENUS ANDILLY



### 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
Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)	Poisson pané Gratin d'épinards	Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre-quarts	Omelette Gratin dauphinois Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps  Le menu vous sera communiqué ultérieurement  <b>PRINTEMPS</b>
<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
	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 PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

## MENUS ANDILLY



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
Burger de veau sauce moutarde  Pommes sautées  Tomme Pyrénées  Liégeois vanille	Cheeseburger  Frites  Petits suisses aux fruits	Feuilleté aux fromages  Bœuf façon moussaka (pc)   Chaource  Mousse à la framboise maison	Quiche*  Nuggets de poulet  Jeunes carottes  Banane  S/P : Salade paysanne	Filet de colin façon papillote  Pommes vapeur  Coulommiers  Crème chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



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
Lasagnes à la provençale (pc)  St moret  Fruit  	Œuf dur mayonnaise  Paupiette de veau aux herbes  Légumes du pot	Croque monsieur *  Salade composée (garniture)  Yaourt à la vanille  Crème dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage	<b>MENU PÂQUES</b>  Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Saucisson à l'ail *  Filet de poisson à la bordelaise  Duo de carottes  Liégeois vanille  S/P : Roulade de volaille
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	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 PC : Plat Complet
  - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
  - \* Plat contenant du porc



## MENUS ANDILLY



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>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p>	<p>Marmite de poisson </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier (PC)   </p> <p>Faisselle</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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 grecque : Concombres, tomates, feta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc