

MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 | Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Tartare ail et fines herbes Fruit | Emincé de poulet au gingembre Chou-fleur et brocolis 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 S/V : Poisson gratiné au fromage |

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 a la creme 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 Crème vanille S/V : Poisson pané | Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison S/V : Poisson sauce aux herbes | Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur 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 :

Salade parisienne : pommes de terre, 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



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 |
|-------------------|--------------------|---|--------------------|-----------------------|
| | | Salade piémontaise Saute de boeuf à l'ancienne Courgettes et pommes de terre Panacotta au coulis de fruits maison S/V: Poisson en sauce | | |

Plat Fait Maison

Produits Locaux

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

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

MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 |
|--------------------|--------------------|--|--------------------|-----------------------|
| | | <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fruit</p> <p>S/V: Poisson aux olives</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:

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 C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 |
|--------------------|--------------------|---|--------------------|-----------------------|
| | | Boeuf facon moussaka (pc) Chaource Fruit S/V: Omelette | | |

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 |
|--------------------|--------------------|---|--------------------|-----------------------|
| | | <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit</p> <p>S/P: Pizza au fromage</p> <p>S/V: Pizza au fromage</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 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 C.LOISIRS LES HIRONDELLES



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 |
|--------------------|--------------------|--|--------------------|------------------------|
| | | <div>Marmite de poisson </div> <div>Rosties aux légumes</div> <div>Petit moulé</div> <div>Galette au beurre</div> | | |

 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

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

- * Plat contenant du porc