

Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 36

Semaine du 31 août au 04 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI On fête la rentrée	VENDREDI
	Bolognaise de boeuf	Steak haché au veau VFR sauce tomate	Pizza au fromage	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème
	Coquillettes Bio et emmental Bio râpé	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette	Haricots verts Bio persillés
	Gouda Bio	Pont l'Eveque AOP	Vache qui rit Bio	Suisse fruité
	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Compote fraîche pomr Bio vanille	Melon	Gâteau du chef au miel
Goûters				
	Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Baguette	Pain au lait	Baguette
	Fromage blanc nature et sucre	Saint môret Bio	Suisse sucré	Edam
	Banane Bio	Prune	Pomme VER *	Jus d'orange
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de Bretagne	VENDREDI
				Tarte à la tomate et moutarde du chef
Boulettes au boeuf Bio sauce paprika	Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au jus	Dos de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine	Cordon bleu de dinde VFR
Frites		Riz Bio créole	Carottes CE2* à l'ail	Courgettes
Saint morêt Bio	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre	Mimolette Bio	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Compote fraîche pommes Bio figue	Liégeois vanille	Banane Bio	Far breton du chef aux pommes	
Goûters				
Madeleine	Baguette	Baguette	Baguette et beurre	Gâteau du chef au dulce de leche
Fromage blanc aromatisé	Emmental	Brie	Yaourt nature et sucre	Lait nature
Poire	Jus de pomme	Compote fraîche pomme Bio ananas	Prune	Banane Bio
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.				 * Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI Protégeons la couche d'ozone	JEUDI	VENDREDI
Filet de limande MSC sauce oseille	Merguez grillée	Bolognaise pois chiche Bio et légumes	Steak haché au veau VFR sauce napolitaine	Salade de riz Bio, tomate et maïs vinaigrette
Semoule Bio	Pommes de terre noisette et ketchup	Fusillis Bio CQFD et emmental Bio râpé	Haricots verts Bio persillés	Epinards béchamel
Tomme noire IGP	Camembert Bio	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot
Ananas	Raisin blanc	Pomme VER *	Cake du Chef à la mûre	
Goûters				
Baguette	Baguette et beurre	Gâteau du chef à la vanille	Baguette	Quatre quart
Carré de Ligueil	Lait nature	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	Suisse fruité
Jus de raisin	Prune	Banane Bio	Pomme VER *	Compote fraîche pomme Bio cannelle
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 septembre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Comme un dimanche
Carottes râpées vinaigrette ciboulette		Cake du chef emmental et mimolette		
Concombre vinaigrette				
Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio	Filet de colin d'Alaska MSC sauce échalote	Aiguillettes de poulet VFR sauce barbecue	Jambon blanc issu de porc LR et ketchup	Sauté de bœuf Bio sauce façon bourguignon
			Jambon de dinde et ketchup	
Fusilis Bio et emmental Bio râpé	Petits pois CE2*	Carottes CE2*	Macaroni Bio et emmental Bio râpé	Gratin Dauphinois
	Yaourt Bio vanille		Gouda Bio	Cantal AOP
Flan vanille	Raisin blanc	Banane Bio	Compote pomme Bio	Gâteau du chef aux pommes
Goûters				
Gâteau du chef au chocolat	Baguette	Baguette	Carré fraise	Baguette et confiture
Fromage blanc nature et sucre	Vache qui rit Bio	Edam	Yaourt aromatisé	Lait nature
Poire	Jus d'orange	Compote fraîche pomme Bio speculoos	Prune	Banane Bio
"Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam."				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 40

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de l'Automne	VENDREDI
		Tomate vinaigrette à la framboise		
		Lentilles Bio vinaigrette		
Pastachiches (Pennes HVE*) sauce basquaise	Cordon bleu de dinde VFR	Chili con carne VBF	Rôti de dinde VFR sauce aux champignons	Poisson blanc meunière MSC et citron
	Chou fleur CE2* béchamel	Riz IGP de Camargue	Purée pomme de terre et butternut	Mélange de pommes de terre et courgettes
Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Suisse sucré	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel	Saint Nectaire AOP	Edam Bio
Pomme VER*	Donuts		Gâteau du chef aux poires	Banane Bio
Goûters				
Baguette	Délichoc	Baguette	Baguette et barre de chocolat	Gâteau du chef au citron
Gouda Bio	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Lait nature	Suisse sucré
Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger	Prune	Jus de pomme	Poire	Pomme
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam. 				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 octobre 2026



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI	MARDI Voyage en Chine	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de saumon MSC sauce crème à l'ail	Nems de légumes Sauté de porc issu de porc LR sauce aigre douce <i>Sauté de dinde VFR sauce aigre douce</i>	Paupiette au veau VFR sauce colombo	Betteraves Bio vinaigrette Salade verte vinaigrette Boulettes au bœuf Bio sauce aux épices	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, emmental Bio
Petits pois CE2*	Riz Bio pilaf	Brocolis béchamel	Semoule Bio	Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95)
Camembert Bio	Fromage blanc Bio et coulis de mangue	Cantal AOP		Raisin blanc
Pomme VER*		Banane Bio	Crème dessert caramel	
Goûters				
Sablé de Retz	Baguette	Baguette et beurre	Baguette	Rocher coco du chef
Fromage blanc aromatisé	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Vache picon	Lait nature
Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio biscuitée	Jus de raisin	Prune	Pomme
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 octobre 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Tous ensemble à table	
Sauté de dinde VFR sauce au jus		Filet de lieu noir MSC sauce espagnole		Nuggets de poulet pané VFR		Chou rouge râpé vinaigrette		Parmentier à l'effiloché de canard	
						Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)			
Carottes CE2*		Riz de Camargues IGP créole		Potatoes et ketchup					
Carré ligueil		Edam Bio		Saint morêt Bio		Yaourt nature Bio et sucre			
Compote fraîche pomme Bio		Poire		Rocher coco du chef				Roulé du chef à la confiture de fraise	
Goûters									
Baguette et confiture		Barre de céréales du chef		Baguette		Plumetis chocolat		Baguette	
Yaourt aromatisé Bio		Lait nature		Emmental		Suisse sucré		Brie	
Pomme		Prune		Jus d'orange		Compote fraîche pomme Bio ananas		Poire	
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.								* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable	
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 43

Semaine du 19 au 23 octobre 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI La quiche en fête	VENDREDI
Emincé de cuisse de poulet VFR sauce façon blanquette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Céleri râpé vinaigrette Saucisse de porc CE2*	Salade de pommes terre, mais vinaigrette à l'échalote Omelette Bio du chef au fromage (oeufs Bio)	Quich'obolo	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aurore
Riz de camargue IGP créole	Saucisse de volaille	Brocolis	Salade verte vinaigrette	Carottes CE2*
Bûchette lait mélangé	Frites	Yaourt Bio vanille	Fromage blanc Bio et sucre	Mimolette Bio
Compote fraîche pomme Bio cannelle	Suisse sucré		Banane Bio	Gaufre de Liège
Goûters				
Céréales au miel	Baguette et pâte à tartiner	Baguette	Baguette	Gâteau du chef aux pralines
Lait nature	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit Bio	Edam	Fromage blanc nature et sucre
Banane Bio	Jus de pomme	Compote fraîche pomme Bio vanille	Poire	Pomme
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.				* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité



Menus des écoles et accueils de loisirs de l'Isle Adam

Semaine 44

Semaine du 26 au 30 octobre 2026



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Repas des petits sorciers	
Taboulé (semoule Bio) estival	Bio	Lentilles Bio vinaigrette	Bio						
Sauté de porc issu de porc LR sauce blackwell				Cordon bleu de dinde VFR		Boulettes au boeuf sauce façon couscous			
Sauté de dinde VFR sauce blackwell		Croziflette au fromage (crozets Bio)	Bio					Brandade de colin MSC au butternut	
Chou fleur CE2*				Haricots verts Bio persillés	Bio	Semoule Bio	Bio		
				St Nectaire AOP		Vache qui rit Bio	Bio	Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges	Bio
Flan chocolat		Raisin		Banane Bio	Bio	Compote fraîche pomme Bio		Brownie du chef au chocolat	
Goûters									
Madeleine		Baguette		Gâteau du chef au miel		Baguette et beurre		Baguette	
Lait nature		Coulommier		Yaourt nature et sucre		Suisse fruité		Gouda	
Compote fraîche pomme Bio cassis		Pomme VER*		Jus de raisin		Poire		Banane Bio	Bio
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes. Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Isle Adam.								* Légendes : CE2 : Certification Environnementale 2 HVE : Haute Valeur Environnementale VER : Verger Eco Responsable	
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

