



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<div style="text-align: center;"> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> </div>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p><u>Tarte au flan</u> </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade d'avocats</p> <p>Tortilla au fromage</p> <p>Salade verte et tomates</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de merlu au citron </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p><u>Cookies vanille pépites chocolat</u></p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte a tartiner</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Palet breton</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roué framboise</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

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:

Cassolette de poissons : poisson, carottes, poireaux, cème fraîche
Poêléé Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas
Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire