



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage (velouté aux champignons)</p> <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Vache Picon</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Salade verte </p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Muffin au chocolat </p> 	<p>Flammekueche gratinée*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Jeunes carottes confites</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> </p> <p><u>Quatre-quarts aux pralines roses</u> </p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Marmite de poisson</p>	<p>Radis beurre </p> <p>Parmentier de poisson (PC)  </p> <p><u>Tartare ail et fines herbes</u></p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de veau aux petits légumes</p> <p>Ebly aux légumes</p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>S/V : Croustillant au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p> Jus multi-fruits</p>	<p>Briochette aux pepites chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</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:

Salade de quinoa: concombre, radis, tomates, surimi

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

Salade fleurette: carottes, maïs, cornichons

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