

MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Tomate	Salade Grecque	Friand au fromage
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Jardinière de légumes		Gratin dauphinois	Mijoté de légumes
Livarot	Carré de l'Est	<u>Saint-Nectaire</u>	Yaourt sucré	<u>Yaourt à boire</u>
<u>Fruit de saison</u>	Mousse au chocolat	<u>Salade de fruits frais</u>	Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>
S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	S/P : Croque monsieur jambon de dinde S/V : Poisson meunière		S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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:

Purée saint germain: pdt et pois cassés
Mijoté de légumes: carottes, haricots plats, chou-fleur
Salade fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, 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

- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire