



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Carottes à la marocaine
Steak haché  sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Pommes vapeur	Buchette	Cocos mijotés	Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
<u>Cantal</u>	Compote de pommes	Vache Picon	Pâtisserie	<u>Camembert</u>
<u>Mousse au chocolat</u>		Clafoutis aux poires et amandes		<u>Gâteau marbré au chocolat</u>
S/P : Pâté de volaille / Saucisse de volaille S/V : Salade brésilienne / Poisson en sauce	S/V : Couscous au poisson	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Brioche pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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 du puy:** lentilles, carottes, maïs, échalote  
**Carottes à la marocaine:** carottes, poivrons, raisins sec, cumin  
**Salade niçoise:** pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives  
**Salade brésilienne:** cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, 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 : Les préconisations conformes au plan alimentaire