








SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque 		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette 
Grignotine de porc au miel*	Filet de colin beurre blanc 		Tortilla au fromage	Aiguillettes de poulet rôti
Macaroni	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Petits pois carottes
Coulommiers	<u>Tartare nature</u>		Gâteau au chocolat	<u>Yaourt aux fruits mixés</u>
<u>Fruit de saison</u> 	<u>Pâtisserie</u>			<u>Compotes de pommes fraises</u>
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				S/V : Salade landaise sans viande/ Blanquette de poisson / Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	Jus de pommes

 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:

Tomate antiboise: thon, poivrons
Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, mais
Salade Far West: haricots rouge, mais, tomates, 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