



SEMAINE 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </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>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI TARTIFLETTE</b></p>	<p>Haricots verts niçois</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>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madelaine </p>	<p>Céréales</p>	<p>Gaufre</p>	<p>Baguette</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Lait</p>	<p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Barre chocolat</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Fruit</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit </p>	<p>Jus multi 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:**

Poêlé 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