



SEMAINE 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2024 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Tarte aux poireaux	Salade fleurette	Potage
Raviolini ricotta épinards (PC)	Tajine de poisson pdt et olives (PC) 	Emmincé de poulet au gingembre	Steak haché et ketchup	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	<u>Tartare ail et fines herbes</u>	<u>Saint-Nectaire</u>	Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	<u>Fruit de saison</u>	<u>Quatre-quarts aux pralines roses</u>	Tomme des pyrénées	<u>Yaourt aux fruits mixés</u>
		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux Marmite de poisson	Fruit de saison	Liégeois vanille
		S/V : Boulettes de sarrasin		S/V : Poisson gratiné au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:**

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