



SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Salami*	Pâté de campagne*	Salade Grecque 	Friand au fromage
Rissollette de veau	Filet de poulet rôti	Pizza ou croque-monsieur	Raviollini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Boulghour	Haricots verts	Salade composée		Rosti de légumes
<u>Petit suisse sucré</u>	Carré de l'Est	Boursin		<u>Yaourt sucré</u> 
<u>Fruit de saison</u>	Mousse au chocolat	<u>Salade de fruits frais</u>	Banane sauce chocolat	Galette au beurre
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 : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage		S/V : Terrine de légumes
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Jus d'orange

 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 fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, maïs
Salade grecque: Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

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