



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne*	Salade verte 	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Cassoulet* (PC) 	Colin poêlé au beurre	Hachis parmentier (PC)  	Œufs durs 
Semoule		Haricots beurre persillés		Gratin d'épinards
Liégeois vanille	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau au chocolat 	Fruit de saison	Gâteau basque
	S/P : Cassoulet au poulet	S/P : Pâté de volaille		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites de chocolat 	Baguette	Cake fourrée au chocolat	Baguette	Petit suisse sucré
Fruit	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Compote 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:**

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p><b>S/P</b> : Sauté de poulet à la moutarde</p>	<p><b>J'PEUX PAS J'AI</b></p> <p><b>TARTIFLETTE</b></p>	<p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Maroilles </p> <p>Tarte au flan </p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p><b>S/P</b> : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine</p> <p>Fruit </p>	<p>Petit beurre breton</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>	<p>Baguette </p> <p>barre chocolat</p>	<p>Brûlée au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</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:**

- S/P Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Salade alsacienne*		
Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Filet de colin saveurs provençales
	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boulghour à la tomate	Ratatouille et pommes de terre
	Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	Cheddar
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Brownies	Crème dessert praliné
		S/P : Salade alsacienne sans viande		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Yaourt à boire à l'abricot	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat	Fruit	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré

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 alsacienne:** choux blanc, croûtons, emmental, cervelas\*, vinaigrette

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Raviolini ricotta épinards (PC)	Carottes râpées 	Tarte aux poireaux 	Steak haché et ketchup 	Potage
Petit suisse sucré	Parmentier de poisson (PC)  	Merguez grillées 	Frites	Paupiette de veau à la tomate
Muffin au chocolat	Fruit de saison	Jeunes carottes confites	Tomme des pyrénées	Haricots beurre
		Quatre-quarts aux pralines roses 	Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre 	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Fruit 	Confiture	Barre chocolat

 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:**

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire