









SEMAINE 05 - DU 29 au 2 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe au fromage
Cuisse de poulet rôti	Burger de veau	Pizza tomate chèvre et salade (PC)	Couscous	Boulettes de bœuf aux oignons
Lentilles au jus	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré		Rondelé nature	Samos	Crêpe au chocolat
Ananas au sirop	Compote de pommes 	Gâteau basque	Ile Flottante	 
				

 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:**

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Trio de légumes: carottes, brocolis, chou-fleur

S/P: Sans Parc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 06 - DU 05 AU 09 FEVRIER 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de l'ouest		Pizza au fromage	Salade verte 	 <p>Nems au poulet</p> <p>Grignotines de porc sauce asiatique*</p> <p>Riz cantonais</p> <p>Tarte au chocolat et à la noix de coco</p> <p>S/P : Sauté de poulet sauce asiatique</p>
Filet de poulet sauce chasseur	Rôti de veau au thym	Oeufs durs 	Paupiette de dinde  	
Semoule	Cocos mijotés	Gratin d'épinards	Purée	
Fruit de saison	Six de savoie	Gâteau au chocolat 	Flan nappé caramel	
	Cocktail de fruits au sirop			

 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 de l'ouest:** Fonds d'artichauts, tomates, maïs  
**Sauce chasseur:** Oignons et champignons

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 07 - DU 12 AU 16 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à la tomate	 Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Boulettes d'agneau au curry	Salade d'avocats	Mortadelle de volaille
Poulet rôti		Semoule	Tortilla au fromage	Calamars à la romaine
Poêlée Victoria		Boursin	Salade verte et tomates	Petits pois
Fruit de saison 		Tarte au flan 	Gâteau au chocolat 	Cookies vanille pépites 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:**








Poêlée Victoria : petit-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P Sans Parc :

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 08 - DU 19 AU 23 FEVRIER 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage			Terrine de légumes mayonnaise	Salade verte croûtons vinaigrette échalote
Bœuf mironton 	Boulettes végétarienne	Rôti de dinde à la cocotte	Emincé de poulet façon Kebab	Poisson meunière 
Poêlée de légumes	Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Boullghour	Rôstis aux légumes
	Yaourt sucré 	Fromage frais sucré 		
	Madeleine 	Mousse au chocolat 	Brownies	Fruit de saison
Fruit de saison				

 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



SEMAINE 09 - DU 26 FEVRIER AU 1 MARS 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes	Salade verte	Tarte au fromage		
Paupiette de veau à la tomate	Raviolini ricotta épinards (PC)	Merguez grillées	Tajine de poisson pdt et olives (PC)	Boulettes de bœuf mironton
Haricots beurre		Jeunes carottes confites		Ebly aux légumes
			Tomme Blanche	Kiri
Fruit de saison	Muffin au chocolat	Quatre-quarts aux pralines roses	Flan nappé caramel	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 Parc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- En souligné: Les préconisations conformes au plan alimentaire