









SEMAINE 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------|---|--|--|---|
| Tomates et maïs | | | | |
| Filet de poulet sauce chasseur | Rôti de veau au thym | Colin poêlé au beurre | Hachis parmentier (PC)  | Œufs durs  |
| Semoule | Cocos mijotés | Haricots beurre persillés | | Gratin d'épinards |
| | Edam | Yaourt sucré | Emmental | Petit suisse aux fruits |
| Liégeois vanille | Fruit de saison  | Gâteau au chocolat  | Fruit de saison | Gâteau basque |
| S/V : Pané de blé fromage épinards | S/V : Poisson pané | | S/V : Parmentier de poisson |  |


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p> | <p>J'PEUX PAS J'AI</p>  <p>TARTIFLETTE</p> | <p>Chipolatas* </p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/P: Saucisse de volaille Poisson en sauce</p> <p>S/V :</p> | <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat </p> | <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</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/V : Sans Viande

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



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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|---|
| <p>Bœuf bourguignon (pc) </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané</p> | <p>Boulettes végétariennes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton </p> | <p>Rôti de dinde à la cocotte</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d' Ambert </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Pané fromagé</p> | <p>Boulettes d'agneau à l'orientale (élémentaire)</p> <p>Emincé de poulet façon Kebab (maternelle)</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Brownies</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p> | <p>Filet de colin saveurs provençales </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Cheddar</p> <p>Crème dessert praliné</p> |







-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Muffin au chocolat</p>  | <p>Parmentier de poisson (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Salami*</p> <p>Merguez grillées </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Quatre-quarts aux pralines roses </p> <p>S/P: Roulade de volaille Tarte aux poireaux Marmite de poisson</p> <p>S/V :</p> | <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes-framboises</p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p> | <p>Paupiette de veau à la tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</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/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc