



SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Carottes rapées		Tomates vinaigrette 	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate	Saucisse fumée*		Chili végétarien (PC) 	Brandade de poissons (PC)  
Haricots verts	Coquillettes		Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé 
Coulommiers	St Bricet		Eclair au chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison			
S/V : Poisson poêlée au beurre	S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané			

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



SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Paté de campagne*</p> <p>Poisson pané </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Pâté de volaille S/V : Terrine de poisson</p>	<p>Concombre bulgare</p> <p>Spaghetti façon napolitaine (PC)  </p> <p>Spaghetti</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Spaghetti au thon</p>		<div style="text-align: center;">  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> </div>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Falafels sauce Orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire framboise</p> <p>Fruit de saison </p> <div style="text-align: center;">  </div>

 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon		Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC) 	Filet de merlu sauce crevettes 		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers		Tomme blanche	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	

 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Tomates</p> <p>Lasagnes à la provençale (PC) </p> <p>Saint Moret</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>MENU SPECIAL PAQUES</p> 	<p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de hoki poêlé au beurre</p> <p>Duo de carottes </p> <p>Croc-lait</p> <p>Banane </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:
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental
 S/P: Sans Porc S/V : Sans viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte 		Salade niçoise	Salade du puy
Saucisse de francfort*	Couscous boulettes merguez (PC)		Raviolini et ricotta (pc)	Colin meunière et citron
Ebly aux champignons	Buchette		Yaourt aromatisé	Epinards à la crème
Cantal 	Compote de pommes 		Pâtisserie	Camembert 
Mousse au chocolat				Gâteau marbré au chocolat
S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson en sauce	S/V : Couscous au 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:

Salade du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote

Salade niçoise: pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives

Salade brésilienne: cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS Ecole TOUQUIN



SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale	Pastèque		Salade d'avocats	Concombre vinaigrette ciboulette
Grignotine de porc au miel*	Nuggets de poisson		Tortilla au fromage	Blanquette de veau/ riz (PC)
Semoule aux légumes	Pommes rissolées		Salade verte et tomates	Yaourt aux fruits mixés
Yaourt aromatisé	Tartare nature		Gâteau au chocolat	Compotes de pommes fraises
Fruit de saison	Pâtisserie			S/V : Blanquette de poisson
S/P : Sauté de poulet S/V : Poisson poêlé au beurre				

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:

Tortilla au fromage: pdt, oignons fromage

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc