











MENUS TOUQUIN



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet		Tarte tomate chèvre	Feuilleté hot dog* 
Bœuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*		Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
	Nouilles sautées		Mijote de légumes d'hiver 	Rosties aux légumes
Carré de l'est			Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	Dessert à la noix de coco		Palet breton 	Crème dessert praliné
	S/P : Sauté de poulet au caramel			S/P : Friand au fromage
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette			S/V : Friand au fromage



Plat Fait Maison



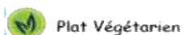
Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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 : Les préconisations conformes au plan alimentaire