SEMAINE DU 06-03-2023 AU 12-03-2023
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates Betterave vinaigrette	Chou rouge vinaigrette Céleri rémoulade	Haricot vert vinaigrette Salade de coeurs de palmier au surimi	Salade verte et dès de mimolette Chou-fleur sauce cocktail	Carottes jaunes râpées vinaigrette Salade de mâche
Plat	Egréné de boeuf à la bolognaise Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	Filet de poisson de la marée sauce ciboulette Cordon bleu (volaille) Carottes vichy Riz (BIO)	Jambon blanc* Pavé de colin sauce nantua Purée de pomme de terre Brocolis	Omelette nature (BIO) Chipolata* grillée et son jus Semoule Piperade de Légumes	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Palet montagnard sauce barbecue Frites (BIO) Jardinière de légume
Fromage	Carré de l'Est Vache qui rit (BIO)	Brie Petit cotentin ail et fines herbes	Cantal Tartare nature	Saint Paulin Vache picon	Cantafrais Bleu
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	Crème dessert praliné Crème dessert vanille	Fruit du jour Fruit du jour	Beignet au chocolat Beignet à la pomme	Compote de pomme Purée pomme cassis

LÉGENDE

- Local
- Recette du chef
- AOP
- VBF
- VPF
- Global G.A.P
- Bio
- Contient du porc
- HVE
- Végétarien
- CE2

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc