SEMAINE DU 13-03-2023 AU 19-03-2023
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rosette* et cornichons Sardine à la tomate	Potage du jour (BIO) Macédoine mayonnaise	Salade d'endives aux pommes crémées Radis croque sel	Carottes râpées vinaigrette (BIO) Chou blanc Alsacien	Salade de pépinettes Taboulé
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Filet de poisson de la marée sauce aux herbes Gratin dauphinois Poêlée de champignons	Gratin de pâtes aux lardons* Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé Salade iceberg	Boulettes de boeuf sauce Chili Boulettes au soja tomate basilica sauce chili Haricot vert Riz (BIO)	Rôti de porc* label sauce moutarde Pavé fromager sauce normande Lentilles aux oignons Fondue de poireaux à la crème	Poêlée de colin doré au beurre Filet de poulet et son jus de volaille crémé Beignets de chou-fleur Pommes Vapeur
Fromage	Tomme (BIO) Buchette de chèvre	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Gouda Pavé 1/2 sel	Camembert Rondelé ail et fines herbes	Mimolette Saint Nectaire
Dessert	Yaourt brassé framboise abricot (BIO) Yaourt nature sucré	Fruit du jour Fruit du jour	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Flan pâtissier Moelleux chocolat	Fruit du jour Fruit du jour

LÉGENDE

Local, VPF, HVE, VBF, Contient du porc, Label rouge, Bio, CE2, MSC, Végétarien, AOP, Recette du chef, Global G.A.P.

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