SEMAINE DU 20-03-2023 AU 26-03-2023
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade coeurs d'Artichaut Potage potiron	Coleslaw (BIO) Salade mimosa	Champignon à la Grecque Julienne de betterave cuite	Concombre sauce ciboulette Salade aux croûtons	Céleri rémoulade (BIO) Salade bretonne (chou-fleur, brocolis)
Plat	Chili con carné Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Cordon bleu (volaille) Carré fromage fondu Purée de pomme de terre Haricot vert	Sauté de porc* au curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Carottes vichy Polenta	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Pavé au veau haché sauce brune Choux Bruxelles braisés Frites (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Tortelloni au boeuf Fromage râpé Salade iceberg
Fromage	Pont l'Evêque Petit cotentin aux herbes	Coulommiers Tartare aux noix	Tomme des Pyrénées Cantadou	Emmental Fripons	Carré de l'Est Buchette lait de mélange
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	Cocktail de fruits Pêche au sirop	Yaourt brassé fraise (BIO) Velouté nature et dosette de sucre	Liégeois chocolat Liégeois vanille	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