SEMAINE DU 27-03-2023 AU 02-04-2023
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

SEMAINE DES LANGUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**PORTUGAL** Salade de poivrons Accras de morue	**ALLEMAGNE** Emincé de chou rouge rémoulade Carottes râpées à la coriandre	**AUTRICHE** Blanc de poireaux cuit vinaigrette Potage légumes	**EGYPTE** Salata baladi (tomate en dès - concombre rondelle-poivrons en dès vinaigrette) (BIO) Salade verte et dès d'emmental	**BRESIL** Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron) Maïs vinaigrette
Plat	Brandade de poisson Hachis parmentier Salade	Saucisse de Francfort* et son jus Roulé végétal et son jus Pommes Vapeur Brocolis	Rissolette de veau Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge Salade de Pommes de Terre Jardinière de légume	Kochari (BIO) (macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate) Gratin de crozet aux dès de volaille Salade iceberg	Feijoada revisitée (haricot rouge, porc, épices) Filet de poisson de la marée sauce tomate Carottes vichy Coeur de blé
Fromage	Gouda (BIO) Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme noire Rondelé nature	Saint Nectaire Vache qui rit	Mimolette Boursin AFH	Brie Tomme grise
Dessert	Pastéis de nata	Tarte aux pommes	Fruit du jour Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre Fromage blanc aromatisé	cake ananas mangue maison Tarte au chocolat

LÉGENDE

Local, VPF, HVE, VBF, Contient du porc, Label rouge, Bio, CE2, MSC, Végétarien, AOP, Saveur en Or, 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