SEMAINE DU 03-04-2023 AU 09-04-2023
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade aux agrumes Chou rouge vinaigrette et mimolette	Champignon à la Grecque Macédoine mayonnaise	Coleslaw Chou-fleur sauce cocktail	**FÊTE DU PRINTEMPS** Pâté foie cornichons* Oeufs durs mayonnaise	Carottes cuites au curry Potage légumes verts
Plat	Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Curry de poulet Riz (BIO) Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)	Boulettes de boeuf sauce crème Filet de poisson de la marée sauce duglérée Ecrasée de pomme de terre (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	Emincé de porc* sauce provençale Palet végétarien à l'italienne sauce provençale Semoule Beignets de Brocolis	Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Haricot vert aux oignons Pommes de terre noisettes	Thon à la tomate Boeuf haché sauce Coriandre Fromage râpé Pâtes (BIO) Piperade de Légumes
Fromage	Saint Paulin Cantadou	Buchette de chèvre St Morêt	Edam Carré frais	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Camembert Cantal
Dessert	Crème dessert pistache Crème dessert caramel	Fruit du jour Fruit du jour	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré (BIO)	Moka du chef	Fruit du jour Fruit du jour

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