SEMAINE DU 18-03-2024 AU 24-03-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	**PORTUGAIS** Salade de poivrons Salade de poulpe	**ALLEMAND** Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) Carottes râpées à la coriandre	**ANGLAIS** Coleslaw (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette	**ITALIEN** Pizza au fromage Pizza royale*	**ESPAGNOL** Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives) Gaspacho à la tomate (froid)
Plat	Ragoût de poisson portuguais Ragout de porc et son jus Riz Concassé de tomates	Boeuf paprika Bouchée de légumes du soleil sauce crème Pommes Vapeur Chou rouge aux pommes	Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons Poisson meunière façon fish and chips Purée de pomme de terre Petits pois à l'oignon	Escalope milanaise Sauce tartare Pavé de colin sauce à la milanaise Pâtes (BIO) Poêlée de champignons	Paëlla aux Poissons Paëlla*
Fromage	Buchette de chèvre Saint Maure cendré	Edam (BIO) Fraidou	Mimolette Rondelé nature	Mozzarella Mascarpone aux fines herbes	Ossau iraty Tomme des Pyrénées
Dessert	Ile flottante Pastéis de Nata	Crumble aux pommes Bretzel	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Fromage blanc façon straciatella	Abricots au sirop Tranche napolitaine	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat

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

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

SEMAINE DU 25-03-2024 AU 31-03-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette Potage légumes	Salade mimosa Céleri rémoulade (BIO)	Carottes râpées vinaigrette (BIO) Salade mélée aux noix	Rillettes de thon Roulade de volaille et cornichon	Emincé de chou rouge rémoulade Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Filet de poisson de la marée sauce tandoori Carottes au beurre Riz à l'indienne	Pâtes carbonara* Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge Galette de soja aux petits légumes sauce crème Blé Epinards hachés cuisinés	Rôti de porc* sauce miel et romarin Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisettes	Filet de merlu sauce crème Aiguillette de volaille sauce catalane Brocolis Semoule
Fromage	Brie (BIO) Cantafrais	Tomme blanche Fripons	Emmental Pavé 1/2 sel	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Cantal Rondelé nature
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Yaourt nature sucré Yaourt au fruit mixé	Moka du chef	Fruit du jour (BIO) Fruit du jour

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

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

SEMAINE DU 01-04-2024 AU 07-04-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade sojanade Potage légumes verts	Salade d'endives aux croutons Céleri au fromage blanc	salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates) Brocolis sauce crème ciboulette	Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate) Haricot vert vinaigrette
Plat		Nem de volaille Nem aux légumes Riz cantonais Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Tortis Brunoise de légumes	Filet de poisson à l'américaine Emincé de porc* sauce oignons Pommes de Terre persillée Chou fleur au beurre (BIO)	Mafé de poulet Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec
Fromage		Tomme des Pyrénées Cantadou	Camembert Samos	Carré de l'Est Tartare nature	Saint Paulin Saint Nectaire
Dessert		Fruit du jour Fruit du jour (BIO)	Compote de pomme Spécialité pomme banane	Fromage blanc aux mille couleurs Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour Fruit du jour

CE2 · Bio · Local · Contient du porc · MSC
VBF · Végétarien · AOP · Recette du chef · Global G.A.P
HVE · Label rouge · Saveur en Or

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

SEMAINE DU 08-04-2024 AU 14-04-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Cervelas* et petits oignons Roulade de surimi mayonnaise	Chou-fleur à la flamande Salade de mâche	Fond d'artichaut vinaigrette Julienne de betterave cuite	Tomate au persil (BIO) Radis croque sel	Salade iceberg aux croûtons Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat	Hachis parmentier (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) Salade iceberg	Aiguillette de volaille sauce forestière Pavé fromager sauce normande Pâtes (BIO) Poêlée de champignons	Emincé de porc* sauce brune Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Carottes vichy Flageolets verts fins	couscous poulet merguez boulette de boeuf Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Filet de poisson de la marée sauce diéppoise Carbonnade de Boeuf Frites (BIO) Endives braisées
Fromage	Tomme grise Maroilles	Coulommiers Cantafrais	Rondelé ail et fines herbes Fraidou	Gouda Vache qui rit	Chèvre Edam
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit du jour (BIO) Fruit du jour	Beignet à la pomme Beignet au chocolat	Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé

CE2 | Bio | Local | Contient du porc | MSC
VBF | Végétarien | AOP | Recette du chef | Global G.A.P
HVE | Label rouge | Saveur en Or

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

SEMAINE DU 15-04-2024 AU 21-04-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Salade de coeurs de palmier au surimi Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès d'emmental Tomate vinaigrette	Panais rémoulade Coleslaw	Pizza au fromage Pizza royale*
Plat	Omelette nature (BIO) Rôti de Porc* sauce napolitaine Piperade de Légumes Coeur de blé	Boulettes de boeuf sauce bercy Filet de poisson de la marée sauce nantua Haricot vert Riz (BIO)	Pilons de poulet rôti et son jus Galette de légumes mozzarella // sauce crème Gratin dauphinois (BIO) Poêlée de côtes de blettes	Egréné de boeuf à la bolognaise Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes	Jambon blanc* Sauce Barbecue Bouchée sarrasin sauce romarin Beignets de chou-fleur Pommes Vapeur
Fromage	Tomme noire Chantaillou	Carré de l'Est Pont l'Evêque	Buchette de chèvre Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme blanche Fripons	Mimolette St Morêt
Dessert	Crème dessert pistache Crème dessert vanille	Fruit du jour Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses Fromage blanc aromatisé	Fruit du jour Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme pêche Purée de Pomme (BIO)

CE2 · Bio · Local · Contient du porc · MSC
VBF · Végétarien · AOP · Recette du chef · Global G.A.P
HVE · Label rouge · Saveur en Or

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

SEMAINE DU 06-05-2024 AU 12-05-2024
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la crème (BIO) Carottes râpées à l'orange	Rillettes de saumon Oeufs durs mayonnaise			
Plat	Brandade de poisson Hachis parmentier	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Pâtes Courgettes braisées			
Fromage	Mimolette Chanteneige	Camembert Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel Flan saveur chocolat	Fruit du jour Fruit du jour			

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