



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise	 Melon  Céleri rémoulade	Salade verte et maïs vinaigrette  Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	 Concombre (BIO) vinaigrette  Chou blanc rémoulade (BIO)	Tomate vinaigrette Demi pomelos
Plat	Cordon bleu (volaille)  Carré fromage fondu Ketchup (dosette) Mayonnaise (dosette)  Haricot vert Frites	Filet de poulet sambre et meuse  Fricassée de poisson sauce tomate  Epinards hachés cuisinés  Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin  Palet végétarien à l'italienne  Semoule (BIO) batonnière de légumes	  Bœuf (BIO) bourguignon   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème  Carottes vichy (BIO)  Riz (BIO)	 Poisson meunière + sauce béarnaise  Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre Endives braisées
Fromage	Tomme grise Vache picon	 Saint Nectaire Fromage frais nature (carré croc lait)	Carré de l'Est Cantafrais	 Gouda (BIO)  Chanteneige (BIO)	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Purée de pomme (BIO) Spécialité pomme framboise	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)  Crème dessert vanille (BIO)	Gaufrette vanille Gaufrette chocolat



CE2
Bio
AOP



HVE
Végétarien
Global G.A.P



Local
MSC



Recette du chef
VBF

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

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque Radis + beurre	 Mortadelle* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	 Tomate (BIO) sauce basilic  Coleslaw	 Carottes râpées  Brocolis sauce crème ciboulette	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Filet de poisson de la marée sauce crème  Coquillettes (BIO) Choux de Bruxelles	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry  Falafels (BIO) sauce au curry  Pommes vapeurs (BIO)  Courgettes crémees (BIO)	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Galette de blé et oignons sauce orientale  Riz (BIO) Aubergines grillées	Gratin de pâtes au jambon*  Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  Carbonnade de boeuf Frites battonnière de légumes
Fromage	Edam Fripons	 Camembert (BIO)  Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Maroilles Fraidou
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Gaufre Liégeoise Brownies + crème anglaise



CE2



Végétarien



Contient du porc



HVE



MSC

Issue de Label
RougeLocal
VBF

Saveur en Or

Recette du chef
AOPBio
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

SEMAINE DU 15-09-2025 AU 21-09-2025

MIDI

COLLEGE DE L'OISE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade Melon	Macédoine (BIO) mayonnaise Chou-fleur (BIO) sauce cocktail	Concombre (BIO) au curry Pastèque	Salade de lentilles Salade de riz aux petits légumes	Tomate mozzarella Poivrons au vinaigre balsamique
Plat	Rôti de boeuf Omelette Ketchup (dosette) Carottes Purée de pomme de terre	Chili con carné Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Brunoise de légumes Riz (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth Flageolets verts fins aux dès de tomates Poêlée de poivrons et oignons grillés	Beignets de calamar Jambon blanc* Sauce tartare Pommes Vapeur Haricot beurre	Escalope de volaille sauce milanaise Galette ratatouille sauce milanaise Pâtes (BIO) Poêlée de légumes méditerranéens
Fromage	Saint Paulin Chanteneige	Gouda (BIO) Vache qui rit (BIO)	Pont l'Evêque Coulommiers	Brie (BIO) Tomme grise	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt nature sucré	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Cake citron Tarte au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison



CE2



MSC



HVE



VBF



Local
AOP



Label rouge



Recette du chef
Global G.A.P



Pâtisserie du
chef



Bio



Contient du
porc



Végétarien
Issue de Label
Rouge



Végétarien
Issue de 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 22-09-2025 AU 28-09-2025

MIDI

COLLEGE DE L'OISE

DUPONT
RESTAURATION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette Betterave vinaigrette à l'ancienne	Salade d'endives aux pommes (BIO) Concombre (BIO) sauce bulgare	Emincé de chou rouge rémoulade Salade mêlée aux noix	Quiche au fromage Quiche Lorraine*	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre) Demi pomelos
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Côte de porc* sauce barbecue Gratin dauphinois Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Carré fromage fondu Carottes vichy (BIO) Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Nuggets végétal Ratatouille Coeur de blé	Carbonara* (lardons*) Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	Rôti de dinde sauce moutarde Filet de poisson de la marée sauce du glérée Pommes de terre rissolées Poêlée de champignons
Fromage	Cantal Buchette de chèvre	Emmental (BIO) Carré frais	Tomme noire Rondelé (BIO)	Mimolette Camembert	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Ile flottante Mousse chocolat au lait	Spécialité pomme abricot Purée pomme cassis	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet à la pomme Beignet au chocolat

CE2	HVE	Local AOP	Recette du chef	Bio	Végétarien
MSC	VBF	Label rouge	Global G.A.P.	Contient du porc	Issue de Label Rouge
Saveur en Or	VPF	Pâtisserie du chef			

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

*Présence de porc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri (BIO) rémoulade  Chou-fleur (BIO) sauce cocktail	Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette  Concombre (BIO) sauce ciboulette	 Chou blanc sauce curry et raisins secs  Salade et maïs (BIO) vinaigrette	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Omelette basquaise (BIO) Rissolette de veau  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	 Rôti de porc* sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale  Pommes boulangères Choux de Bruxelles	Sauté de volaille sauce poulet  Galette de légumes mozzarella sauce brune Pommes croustillantes aux herbes Aubergines grillées	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes Salade iceberg	Colin pané sauce citron Escalope viennoise  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés
Fromage	 Edam (BIO)  Chanteneige (BIO)	Saint Paulin Vache qui rit	Carré de l'Est St Morêt	 Saint Nectaire Fromage frais nature (carré croc lait)	Coulommiers Tomme blanche
Dessert	 Yaourt vanille (BIO)  Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	Madeleine Barre pâtissière	Crème dessert caramel Crème dessert praliné	 Fruit de saison  Fruit de saison



CE2



MSC



HVE



VBF



Local AOP



Label rouge



Recette du chef



Global G.A.P.



Bio



Contient du porc



Végétarien



Issue de Label Rouge



Pâtisserie du chef



Saveur en Or



VPF

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

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes Haricot vert vinaigrette	 Salade de pommes de terre  Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette Maïs vinaigrette	 Mélange de chou et carotte vinaigrette (BIO) Salade iceberg aux croûtons	 Panais rémoulade  Chou rouge vinaigrette et mimolette
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Filet de poisson de la marée sauce provençale Petits pois à l'étuvée carottes Blé	Thon à la tomate  Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	 Sauté de boeuf sauce oignons  Samoussa aux légumes et son jus  Brocolis Riz	 couscous poulet merguez boulette de boeuf  Couscous végétarien (falafels sauce tomate)  Semoule (BIO) Légumes couscous	 Jambon blanc*  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)  Ecrasé de pomme de terre Salsifis persillés
Fromage	Buchette lait de mélange Fripons	 Pont l'Evêque Carré frais	Tomme blanche Recette Madame Loïk	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	 Gouda (BIO) Cantadou
Dessert	 Fromage blanc au daim  Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit de saison  Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Tarte aux pommes  Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Salade aux segments de mandarine  Salade d'endives aux noix	Coeurs de palmier et poivrons rouges vinaigrette Potage potiron	 Concombre (BIO) sauce ciboulette  Céleri rémoulade	Salade de carottes et courges à l'orientale   Chou-fleur à la flamande
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière  Falafel quinoa sauce forestière Poêlée de potimarron Pommes Vapeur	  Gratin de pâtes aux lardons*  Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Rôti de boeuf  Galette de quinoa sauce tomate Ketchup (dosette)  Coeur de blé Ratatouille	 Poisson meunière sauce crème Aiguillette de volaille sauce picarde Fondue de poireaux à la crème  Riz (BIO)	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Filet de poisson de la marée sauce citron Pommes de terre rissolées  Haricot beurre
Fromage	 Camembert (BIO) Samos	Mimolette Fraidou	  Maroilles Chanteneige	Tomme des Pyrénées Vache picon	Emmental Tartare nature
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt aux fruits mixés	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Cake butternut aux pépites de chocolat Tarte au chocolat	Flan saveur vanille Flan saveur caramel

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise Potage du jour (BIO)	Carottes râpées (BIO) vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Salade d'endives aux pommes	Pizza royale* Pizza au fromage	Céleri rémoulade Panais rémoulade
Plat	Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée Waterzooï de poisson Riz (BIO) Brocolis au beurre (BIO)	Emincé de volaille sauce au cumin Omelette nature sauce aux herbes Pâtes (BIO) Poêlée de Potiron	Filet de poisson de la marée sauce crème Pavé au veau haché sauce aux 4 épices Petits pois à l'oignon Blé	Braisé de porc* (BIO) au romarin Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge Gratin de chou-fleur Pommes Vapeur
Fromage	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam (BIO) Gouda (BIO)	Buchette lait de mélange Rondelé nature	Saint Nectaire Chanteneige	Tomme blanche Emmental
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert pistache	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme pêche	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses Fromage blanc façon straciatella