

Menu de la semaine

SEMAINE DU 27-04-2026 AU 03-05-2026

MIDI



COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI



Entrée **REPAS APPERTISE**
Betteraves vinaigrette
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote




Plat  Raviolis aux légumes
 Raviolis au boeuf

Fromage Marbré cacao
Barre pâtissière

Dessert Compote pomme pêche
Compote pomme abricot

MARDI


 Melon
 Carottes râpées



 Filet de poisson de la marée sauce crème
 Boulettes de boeuf sauce bercy
Riz
 Epinards hachés cuisinés

Edam
Recette Madame Loïk

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

MERCREDI


Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
 Panais rémoulade



Nuggets de poulet
 Nuggets végétal
Ketchup (dosette)
 Brocolis
Potatoes




Emmental
Petit moulé ail et fines herbes



Liégeois chocolat
Liégeois vanille

JEUDI










Pizza au fromage
 Pizza royale*

 Egréné de boeuf à la bolognaise
 Egréné végétal + sauce tomate
Pâtes
Brunoise de légumes

  Camembert Bio Le lillois
 Rondelé (BIO)

 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

| | | |
|--|---|--|
|  HVE |  CE2 |  Local |
|  Contient du porc |  MSC |  VBF |
|  Végétarien |  Bio |  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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-05-2026 AU 10-05-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION


LUNDI


MARDI



MERCREDI


JEUDI




VENDREDI




Entrée  Taboulé
Salade de riz aux petits
légumes





Tomate vinaigrette
 Chou-fleur sauce cocktail


 Céleri rémoulade
 Chou blanc sauce curry
et raisins secs

**MENU COLLEGE J.J.
ROUSSEAU – CREIL**
 Concombre (BIO) sauce
crème
Tomate mozzarella

Plat Nem de volaille
 Samoussa aux légumes et
son jus
 Haricot vert
 Pommes vapeurs

Cordon bleu (volaille)
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Courgettes crémees
  Pâtes

 Saucisse* fumée et son jus
 Roulé végétal et son jus
 Flageolets verts fins
 Carottes vichy



Nuggets de poisson
Nuggets de poulet
 Brocolis
Frites



Fromage Brie
St Morêt


Gouda
Vache picon

Coulommiers
Chantailou

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré












Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

 Compote pomme vanille
 Purée pomme pêche

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre
Yaourt nature sucré

Brownies
Tiramisu

LÉGENDE

| | | | |
|--|---|---|--|
|  HVE |  CE2 |  Local |  Contient du porc |
|  MSC |  VBF |  Végétarien |  Bio |
|  Global G.A.P |  VPF |  Recette 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 11-05-2026 AU 17-05-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION



LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI





VENDREDI


Entrée  Carottes râpées (BIO)
vinaigrette
 Chou rouge (BIO)
vinaigrette

 Melon
 Pastèque

Crêpe au fromage
Crêpe au champignon

Plat  Omelette
Sauce tomate
 Emincé de porc* sauce
brune
Choux de Bruxelles
 Pommes vapeurs



   Carbonnade de boeuf
Filet de poisson de la marée
sauce aux herbes
Pâtes
 Haricot beurre

Pavé au veau haché sauce
curry
 Emincé de pois blé sauce
curry
Riz
Brunoise de légumes



Fromage Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

Emmental
Petit moulé ail et fines herbes




Buchette lait de mélange
Fromage frais nature (carré
croc lait)




Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)




Flan saveur caramel
Flan saveur chocolat




 Fruit de saison
 Fruit de saison

LÉGENDE

 HVE
 MSC
 Global G.A.P

 CE2
 VBF
 VPF

 Local
 Végétarien
 Recette du chef

 Contient du porc
 Bio
 Savoir 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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 18-05-2026 AU 24-05-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Pastèque
Trio de carotte, céleri et maïs

**MENU COLLEGE GABRIEL
HAVEZ – CREIL**
 Quiche Lorraine*
Quiche au fromage

Concombre sauce crème
Tomates sauce basilic

Macédoine mayonnaise
 Haricot vert vinaigrette

Céleri rémoulade
 Coleslaw

Plat Carbonara* (lardons*)
 Egréné végétal + sauce
tomate
 Torsade (BIO)
Salade iceberg

Boulettes de boeuf sauce
provençale
 Boulettes végétales tomate
mozzarella sauce provençale
 Semoule (BIO)
Ratatouille

Sauté de poulet rôti sauce
brune
 Pavé au saumon haché
sauce crème
Riz
 Brocolis

Colin d'Alaska pané
Sauce duglérée
Knack volaille et son jus
Brunoise de légumes
Boullgur

Galette de quinoa sauce
tomate
Cordon bleu (volaille)
Sauce tomate
 Pommes vapeurs (BIO)
 Petits pois

Fromage Cantal
 Chaource

Comté
Chèvre

Saint Paulin
Fripons

Petit Brie Bio Le lillois
 Chanteneige (BIO)

Mimolette
Fraidou

Dessert Crème dessert vanille
Crème dessert chocolat

Salade de fruits frais
Pêche au sirop

Spécialité pomme banane
Spécialité pomme fraise

Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Cookie Pépite chocolat noir
Chou à la crème vanille

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 25-05-2026 AU 31-05-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Betterave vinaigrette
  Chou blanc sauce curry
et raisins secs





Terrine de saumon sauce
cocktail
Terrine de légumes sauce
ciboulette


Salade aux croûtons
Salade mimosa




**MENU COLLEGE ST
EXUPERY – CHAUMONT EN
VEXIN**


Macédoine mayonnaise
 Pâté* de campagne

Plat

  Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Waterzooï de poisson
Lingot blanc
 Pommes vapeurs

Paupiette de volaille jus aux 4
épices
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale
Semoule
Légumes couscous

 Filet de poisson de la
marée sauce crème
Escalope de Volaille Sauce
normande
 Riz (BIO)
 Carottes

 Lasagne de boeuf VBF
Lasagne de poisson
Salade iceberg

Fromage



Tomme grise
Recette Madame Loïk



Emmental
Petit moulé ail et fines herbes




Camembert
Vache picon

Mimolette
Tomme de savoie

Dessert

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Brownies
  Gaufre Liégeoise

  Yaourt aromatisé
framboise (BIO)
 Yaourt nature sucré (BIO)

Mousse Chocolat noir
Ile flottante

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 01-06-2026 AU 07-06-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|--|--|--|---|
| Entrée | Salade de concombres, maïs et tomates 📍 Endives vinaigrette | 🌱 Carottes râpées 📍 Céleri rémoulade | Concombre vinaigrette Courgettes crues rapées à la crème | MENU COLLEGE ANATOLE FRANCE – MONTATAIRE Mâche aux croûtons 📖 Rillettes de thon | Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote |
| Plat | 🌱 Emincé de volaille sauce Poulette (BIO) 🇪🇺 Pavé de colin sauce aux herbes Riz Fondue de poireaux à la crème | 🇫🇷 Egréné de boeuf à la bolognaise 🌱📖 Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes | 🐷🇫🇷 Sauté de porc* sauce milanaise 🌱 Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise 📖 Pommes de terre rissolées Ratatouille | 🇫🇷 Boeuf Bourguignon Poisson meunière façon fish and chips Frites | Tajine de poulet aux légumes 🌱 Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise Piperade de Légumes 🌱 Semoule (BIO) |
| Fromage | 📍🌱 Petit Brie Bio Le lillois 🌱 Chanteneige (BIO) | 🇫🇷 Saint Nectaire 🇫🇷 Pont l'Evêque | Buchette lait de mélange Cantadou | Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits | Tomme noire Cantafras |
| Dessert | Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé | 🌱 Fruit de saison (BIO) 🌱 Fruit de saison (BIO) | Flan saveur chocolat Flan saveur caramel | 🇫🇷 Compote pomme vanille Spécialité pomme framboise | 📖 Cake 📍🇫🇷 Gaufre Liégeoise |

LÉGENDE

| | | | | |
|-----------------|--------------|-------|--------------------|-----|
| HVE | CE2 | Local | Contient du porc | MSC |
| VBF | Végétarien | Bio | Global G.A.P | VPF |
| Recette du chef | Saveur en Or | AOP | 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 Pâté* de campagne
Roulade de surimi
mayonnaise

Melon
 Carottes râpées

Cocarde tricolore (salade,
tomate, concombre)
 Panais rémoulade

MENU ROUGE
Betterave vinaigrette
Tomates + vinaigrette

Pastèque
Salade verte et maïs
vinaigrette

Plat Boulettes à l'agneau sauce
crème de curry
 Boulettes au soja tomate et
basilic sauce au raz el hanout
Purée de pomme de terre
 Brocolis

Jambon blanc*
Sauce tomate
 Pané de sarrasin et lentilles
aux poireaux sauce tomate
Pâtes
Aubergines grillées

Merguez
 Roulé végétal et son jus
Blé
Courgettes crémees

Sauté de poulet à la
basquaise
 Chili végétarien (égrené
végétal, haricots rouges,
poivrons, concentré de
tomate, oignons)
Mezze penne sauce tomate
Piperade de Légumes

Colin pané sauce crème
Emincé de volaille façon
kebab sauce blanche
Riz
Brunoise de légumes

Fromage Camembert Bio Le lillois
 Rondelé (BIO)

Cantal
 Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

Chèvre
Babybel

Petit Brie Bio Le lillois
 Gouda (BIO)

Dessert Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille
Crème dessert caramel

Beignet à la pomme
Beignet au chocolat

Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 15-06-2026 AU 21-06-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|---|---|--|---|--|
| Entrée | Céleri rémoulade Courgettes crues rapées à la crème | Taboulé Salade de lentilles | Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Chou rouge au cumin vinaigrette | Oeufs durs mayonnaise Terrine de légumes sauce cocktail | Tomate vinaigrette Coleslaw |
| Plat | Axoa de boeuf Egréné végétal + sauce tomate Poêlée de poivrons Torsade (BIO) | Filet de poisson de la marée sauce hollandaise Aiguillette de volaille sauce suprême Haricot vert Pommes vapeurs | Emincé de porc* sauce oignons Galette panée pois légumes sauce forestière Riz Poêlée de champignons persillés | Tarte saumon ciboulette Tarte aux fromages Salade iceberg | Pavé au veau haché sauce crème Omelette Pommes de terre rissolées Fondue de poireaux à la crème |
| Fromage | Edam Saint Paulin | Emmental Petit moulé ail et fines herbes | Mimolette Fromage frais nature (carré croc lait) | Petit suisse fruit (BIO) Petit suisse (BIO) + sucre | Chaource Maroilles |
| Dessert | Yaourt aromatisé myrtille (BIO) Yaourt aromatisé (BIO) | Fruit de saison (BIO) Fruit de saison (BIO) | Spécialité pomme pêche Spécialité pomme coing | Fruit de saison Fruit de saison | Flan saveur vanille Flan saveur chocolat |

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 22-06-2026 AU 28-06-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Concombre vinaigrette
Chou-fleur sauce cocktail

Carottes râpées
Salade d'endives aux
croûtons

Salade bulgare
Tomate et Maïs

Melon
Pastèque

Pizza au fromage
Pizza royale*

Plat Emincé de poulet sauce
basquaise
Galette de quinoa au soja
sauce basquaise
Semoule (BIO)
Ratatouille

Rôti de porc* sauce
aux oignons
Filet de poisson de la marée
sauce brestoise
Chou fleur au beurre
Pommes vapeurs

Hachis parmentier
Parmentier végétarien
(égréné végétal, purée,
brunoise légumes)

Nuggets de poulet
Nuggets végétal
Sauce tomate
Carottes vichy
Pâtes

Paëlla aux Poissons
Paëlla au poulet sans fruits de
mer

Fromage Pont l'Evêque
Cantal

Tomme blanche
Chantailou

Edam
Fripons

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Petit Brie Bio Le lillois
Rondelé (BIO)

Dessert Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)

Crème dessert caramel
Crème dessert vanille

Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre
Yaourt aromatisé

Donut au chocolat
Donut au sucre

Fruit de saison
Fruit de saison

LÉGENDE



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

*Présence de porc

Menu de la semaine

SEMAINE DU 29-06-2026 AU 05-07-2026

MIDI

COLLEGE DE L'OISE



DUPONT
DEPUIS
1963
RESTAURATION

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|---|--|---|--|---|
| Entrée | Roulade de surimi mayonnaise Salade iceberg vinaigrette | Tomate au persil 📍 Céleri rémoulade | Macédoine mayonnaise 🌿 Betterave vinaigrette | 🌿 Concombre (BIO) sauce ciboulette 🌿 Salade (BIO) | 🌿 Carottes râpées Courgettes crues rapées à la crème |
| Plat | Cheese Burger de boeuf Cheese Burger de poisson Frites | Cordon bleu (volaille) 🌿 Samoussa aux légumes et son jus 🌿 Epinards hachés cuisinés 🌿 Pommes vapeurs | 🌿 Carbonara* (lardons*) 🌿 📖 Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes Brunoise de légumes | 📖 🌿 🌿 Rôti de porc* 🌿 Oeufs durs Sauce mayonnaise 📍 Salade de pommes de terre façon piémontaise Salade de Haricot Vert Vinaigrette | Sauté de poulet rôti sauce poulette 📖 Pavé au saumon haché sauce crème Riz pilaf Poêlée de champignons |
| Fromage | Coulommiers Chantailou | Carré de l'Est Tartare ail et fines herbes | Saint Paulin Recette Madame Loïk | Mimolette Fraidou | Vache picon Petit moulé ail et fines herbes |
| Dessert | 🌿 Fruit de saison (BIO) 🌿 Fruit de saison (BIO) | 🌿 📍 Yaourt aromatisé cerise (BIO) 🌿 Yaourt nature sucré (BIO) | Liégeois chocolat Liégeois vanille | Brownies Beignet à la pomme | 🌿 Fruit de saison 🌿 Fruit de saison |

LÉGENDE

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