Menu de la semaine

SEMAINE DU 09-11-2026 AU 15-11-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté* de campagne Terrine de poisson sauce cocktail	Chou blanc mayonnaise Carottes râpées au citron		Salade aux croûtons Coleslaw	Haricot vert vinaigrette Potage carotte
Plat	Sauté de poulet rôti sauce poulette Riz (BIO) Poêlée de champignons Galette de quinoa à la provençale sauce crème	Carbonara* (lardons*) Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes Egréné végétal + sauce tomate		Braisé de boeuf à la provençale Semoule Ratatouille Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate	Beignets de calamar Purée de pomme de terre Sauce tartare Nuggets de poulet Chou-fleur
Fromage	Gouda Recette Madame Loïk	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits		Edam (BIO) Vache qui rit (BIO)	Carré de l'Est Fraidou
Dessert	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Fruit de saison (BIO)		Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Fruit de saison

LÉGENDE

- Contient du porc
- Bio
- VBF
- Local
- Végétarien
- Global G.A.P
- CE2
- HVE

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 16-11-2026 AU 22-11-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise Maïs vinaigrette	Carottes râpées (BIO) vinaigrette Céleri (BIO) rémoulade	Emincé de champignons frais sauce crème Velouté tomates	Salade de lentilles Taboulé	Chou-fleur sauce cocktail Salade d'endives aux croûtons
Plat	Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes couscous Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	Rôti de porc* sauce dijonnaise Brocolis Pommes vapeurs Carré fromage fondu	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Aubergines grillées Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise	Filet de poisson de la marée sauce crème Riz (BIO) Epinards hachés cuisinés Emincé de porc* sauce oignons	Omelette nature (BIO) Sauce tomate Potatoes Poêlée de légumes ail et persil Pilons de poulet rôti et son jus
Fromage	Camembert Bio Le lillois Chanteneige (BIO)	Emmental Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Mimolette Tartare nature	Buchette de chèvre Cantadou
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé myrtille (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)	Gâteau marbré cacao Carré fourré fraise	Fruit de saison	Flan saveur vanille Flan saveur caramel

LÉGENDE

- Contient du porc
- Végétarien
- Saveur en Or
- Local
- HVE
- MSC
- CE2
- VBF
- VPF
- 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 23-11-2026 AU 29-11-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Coleslaw Chou-fleur vinaigrette	Brocolis vinaigrette Potage carotte	Emincé de chou rouge rémoulade Salade mais vinaigrette	Crêpe au fromage Crêpe au champignon
Plat	Blanquette de volaille sauce crème Carotte vichy (BIO) Pommes vapeurs Blanquette de poisson sauce waterzooï	Gratin de pâtes au jambon* Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Axoa de boeuf Semoule Poêlée de poivrons Chili végétarien	Mijoté de porc * St Joseph Pommes de terre sautées Légumes à la provençale Boulettes végétales tomate mozzarella sauce basquaise	Filet de poisson de la marée sauce waterzooi Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz
Fromage	Petit Brie Bio Le lillois Vache qui rit (BIO)	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Tomme noire Cantafrais	Saint Paulin Fripons	Pont l'Evêque Saint Nectaire
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison	Purée pomme cassis Purée pomme fraise	Cake Beignet à la pomme	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 30-11-2026 AU 06-12-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade Chou blanc sauce curry et raisins secs	Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes	Macédoine mayonnaise potage potiron + fromage fondu	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Salade mimosa
Plat	Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Riz Ratatouille Omelette	Braisé de porc* sauce aux oignons Haricot vert Frites Tranche de colin sauce hollandaise	Cordon bleu (volaille) Sauce crème Carottes Petits pois Nuggets végétal	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Salade iceberg Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Brunoise de légumes Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Emmental Vache picon	Tomme grise Recette Madame Loïk	Buchette lait de mélange Cantadou	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Coulommiers Chantaillou
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé framboise (BIO) Yaourt nature sucré (BIO)	Crème dessert caramel Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Chou à la crème vanille Barre pâtissière

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 07-12-2026 AU 13-12-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Trio de carotte, céleri et maïs Endives vinaigrette	Emincé de champignons frais sauce crème au curry Potage poireaux	Chou rouge au cumin vinaigrette Coleslaw	**MENU DE FÊTES** cake aux poissons sauce ciboulette Mousse de foie de canard* + cornichons	Chou blanc mayonnaise Panais rémoulade
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce poulette Pommes vapeurs (BIO) Brocolis Galette panée pois légumes sauce forestière	Sauté de porc* (BIO) sauce marengo Pâtes (BIO) Aubergines grillées Ragoût de poisson	Pavé au veau haché sauce brune Blé Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Emincé de pois blé sauce curry	Filet de poisson de la marée sauce oseille Bouchée de poulet sauce au pain d'épices Pommes de terre Duchesse Batonnet de carottes	Filet de poulet pané sauce suprême Colin pané sauce crème Riz (BIO) Carottes sauce blanche
Fromage	Edam Petit moulé ail et fines herbes	Camembert Bio Le lillois Rondelé (BIO)	Saint Paulin Tartare ail et fines herbes	Saint Maure Tartare nature	Cantal Chaource
Dessert	Gélifié saveur chocolat Flan goût vanille nappé caramel	Fruit de saison	Purée pomme pêche Purée pomme abricot	Buche au chocolat Buche aux fruits rouges	Donut au chocolat Cookie Pépite chocolat noir

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 14-12-2026 AU 20-12-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette Potage tomates	Carottes et céleris râpées vinaigrette (BIO) Chou rouge (BIO) vinaigrette	Salade mais vinaigrette Salade mimosa	Coleslaw Chou-fleur sauce cocktail	Betterave vinaigrette Brocolis vinaigrette
Plat	Hachis parmentier Salade iceberg Parmentier végétarien	Filet de poisson de la marée sauce aurore Semoule Piperade de Légumes Saucisse* fumée sauce oignons	Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Riz Poêlée de Potiron Nuggets végétal	Curry de veau Blé Courgettes rondelles Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Brunoise de légumes Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse (BIO) + sucre Petit suisse fruit (BIO)	Tomme blanche Recette Madame Loïk	Mimolette Fraidou	Coulommiers Bleu	Emmental Vache picon
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé abricot (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit de saison	Ile flottante Mousse chocolat au lait	Liégeois chocolat Liégeois vanille

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 21-12-2026 AU 27-12-2026
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 28-12-2026 AU 03-01-2027
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée					
Plat					
Fromage					
Dessert					

LÉGENDE

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

Menu de la semaine

SEMAINE DU 04-01-2027 AU 10-01-2027
MIDI
COLLEGE DE L'OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Chou-fleur sauce cocktail Velouté de potiron	Demi pomelos Maïs vinaigrette	Carottes râpées Salade iceberg aux croûtons	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Potage tomates
Plat		Nuggets de poulet Ketchup (dosette) Pâtes (BIO) Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis) Nuggets végétal	Boulettes de mouton au ras el hanout Semoule Légumes couscous Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	Colin pané sauce blanche Blé Brocolis Goulash de boeuf	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette Salade iceberg Omelette
Fromage		Edam Vache picon	Saint Paulin Chantaillou	Buchette lait de mélange Fromage frais nature (carré croc lait)	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert		Galettes frangipane Galette aux pommes	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé myrtille (BIO) Yaourt aromatisé (BIO)	Fruit de saison (BIO)

LÉGENDE

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