

Menus Sibon de Champagne Sur Oise

Du 29 avril au 03 mai 2024



Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			FERIE	Taboulé Et vinaigrette moutarde	Carottes râpées Vinaigrette au cumin et coriandre
Plat protidique				Emincé de bœuf  sauce paprika persil	Omelette  Sauce tomate
Sa garniture				Petits pois et carottes mijotés	Coquillettes semi- complet 
Produits laitiers				Fromage frais Petit Cotentin	Coulommiers
Desserts				Fruit frais 	Compote de pommes et fraises allégée en sucre



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale
de niveau 2



Décongelé




Plat végétarien








Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 06 au 10 mai 2024

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de concombre à la vinaigrette moutarde	Salade verte Et vinaigrette moutarde 	FERIE	FERIE	
Plat protidique	Couscous de légumes, fèves et semoule  merguez/boulette 	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 			
		Pomme de terre rissolée (ketchup)			
Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Comté			
Desserts	Fruit frais	Crème dessert saveur chocolat			



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Décongelé



Plat végétarien





Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 13 au 17 mai 2024

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges Et vinaigrette balsamique	Salade de tomate	Concombre en cubes Et vinaigrette moutarde	Carottes râpées Et vinaigrette moutarde 	** Amuse-bouche : cornichon aigre douce ** Salade Iceberg Et vinaigrette moutarde
Plat protidique	Thon à la tomate et au basilic	Pennes semi complète sauce légumes de pois cassés aux graines de courges 	Sauté de dinde sauce romarin 	Rôti de bœuf au jus 	Cordon bleu
Sa garniture	Riz 		Semoule 	Purée de courgette et pomme de terre basilic et olives 	Duo de haricots
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Fromage fondu Vache qui rit 	Camembert	Petit suisse aux fruits	Morbier AOP 
Desserts	Fruit frais	Liégeois chocolat	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Gâteau basque 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien



Décongelé



Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 20 au 24 mai 2024

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	FERIE	Salade chou chinois	Salade de betteraves Rouges Et vinaigrette échalote	Oeuf dur mayonnaise	**Les Pas Pareille** Concombre en rondelles Salade verte Et vinaigrette moutarde
Plat protidique		Cuisse de poulet rôti et son jus	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse de volaille façon chipolata	Semoule sc tajine marocain	Saumon sauce tomate
Sa garniture		Frites (ketchup/mayonnaise)	Lentilles		Riz
Produits laitiers		Fromage frais petit Cotentin	Fromage blanc nature sucré	Bûche mélangée (lait de vache et chèvre)	Carré
Desserts		Compote de pommes et pêche allégée en sucres	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau au caramel Caramel liquide

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Label rouge

Produit local

Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2

Plat végétarien

Décongelé











Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 27 au 31 mai 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèques	Haricots verts à l'échalote Et vinaigrette moutarde	Concombre tzatziki 	Friand au fromage	Rillette de saumon
Plat protidique	Nuggets de poisson 	Coquille bolognaise Et fromage râpé 	Emincé de bœuf sauce olive 	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	Purée de brocoli		Semoule 		Carottes glacées au jus de viande
Produits laitiers	Yaourt nature sucré 	Fromage frais tartare nature	Brie	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage frais sucré
Desserts	Éclair au chocolat 	Fruit frais 	Purée de pommes et myrtilles	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit frais 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien













Décongelé



Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 3 au 7 juin 2024

	Menu végétarien 				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon	Salade de betteraves rouges Et vinaigrette moutarde	Courgette râpées ciboulette Et vinaigrette au cerfeuil 	Salade de tomates et maïs Et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon
Plat protidique	Farfalle aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Médaille de merlu Sauce basilic 	Emincé de dinde  sauce au curry	Emincé de bœuf  sauce paprika persil	Rougaille saucisse
Sa garniture		Purée de patate douce	Potatoes	Printanières de légumes (carottes, petit pois, haricots verts, navet)	Riz 
Produits laitiers	Petit suisse aux fruits	Yaourt nature sucré 	Pont l'Evêque 	Petit fromage blanc aux fruits	Camembert
Desserts	Palmier	Fruit frais 	Mousse au chocolat au lait	Cake chocolat lentilles	Fruit frais 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Décongelé



Plat végétarien













Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 10 au 14 juin 2023

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de concombre 	Radis roses Beurre 	Feuilleté au fromage fondu	** Les Pas Pareilles ** Houmous	Tranche de pastèque
Plat protidique	Poulet rôti 	Riz korma végétarien brunoise provençale et petit pois	Rôti de porc  sauce curry crémée S/P : Rôti de dinde  sauce curry crémée	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 	Boeuf steak haché au jus oignon
Sa garniture	Pomme de terre sautée		Carottes et pomme de terre confit	 Courgettes à la provençale	Gnocchi et fromage râpé 
Produits laitiers	yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint Môret
Desserts	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Beignet au chocolat	Purée de pommes 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Plat végétarien



Décongelé



Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 17 au 21 juin 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Courgette râpée ciboulette Et vinaigrette au curry 	Salade de tomates Et vinaigrette moutarde	Melon jaune	Flan de tomates, chèvre et organ sauce fromage blanc et salade 	**Amuse-bouche : Graines de courges** Salade verte aux croûtons Et vinaigrette moutarde 
Plat protidique	Chili sin carne	Emincé de dinde  sauce tomate et basilic	Jambon blanc  froid S/P : Jambon de  dinde façon jambon	Nuggets de poulet	 Brandade de poisson
Sa garniture	Riz 	 Haricots verts à l'ail	pâtes et fromage râpé 	Carottes au persil	
Produits laitiers	Petit suisse aux fruits	Fromage frais aux fruits	Cantal 	Yaourt nature et sucré 	Coulommiers
Desserts	Melon	Brownies et crème anglaise	Dessert lacté fraise à boire	Fruit frais 	Mousse au chocolat



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale
de niveau 2



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise





Du 24 au 28 juin 2024

Menu végétarien



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et vinaigrette moutarde 	Gaspacho de tomates	Salade Coleslaw	Carottes râpées Et vinaigrette moutarde 	*** C'est la Fête : Bientôt les vacances** Concombre crème persil
Plat protidique	 Omelette emmental	Penne semi complète sauce lentille verte et tomate façon bolognaise et emmental 	Roti de dinde issu sauce chasseur 	Lasagne	Colin d'Alaska pané et ketchup 
Sa garniture	Frites (ketchup/mayonnaise)		Haricots vert et pomme de terre persillés		 Riz saveur safrané
Produits laitiers	Tomme blanche	Comté	Fromage blanc nature sucré 	Yaourt aromatisé 	Fromage frais Saint Môret
Desserts	Fraise	Flan 	Salade de fruits	Fruit frais 	Smoothie framboise et basilic



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus ville de Champagne Sur Oise

Du 1 au 5 juillet 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates Vinaigrette moutarde	Œuf dur et mayonnaise	Salade verte et oignons frits et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde	Coca-cola Tranche de pastèque
Plat protidique	Sauté de porc sauce au romarin S/P : Sauté de dinde sauce au romarin	Lentilles et riz	Boulettes de bœuf, sauce échalote	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron	Sandwich kebab
Sa garniture	Haricots verts persillés		Ratatouille et semoule	Purée de pommes de terre	Frites (ketchup/mayonnais e)
Produits laitiers	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Emmental	Coulommiers	
Desserts	Eclair chocolat	Fruit frais	Compote de pommes allégée en sucre	Fruit frais	Glace



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Label rouge



Produit local



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale
de niveau 2



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable