

Menus Champagne Sur Oise

Du 2 au 6 septembre 2024

Menu végétarien



****C'EST LA FÊTE****

Vendredi

Hors d'œuvre	Salade verte aux croûtons	Salade de betteraves	Radis roses Mat : Radis en rondelles	Tranche de pastèque	Salade de tomates
Plat protidique	Omelette (ketchup)	Emincé de thon sauce aux fines herbes	Filet de dinde façon jambon	Steak haché (ketchup/mayonnaise)	Sauté de bœuf sauce olive
	Pommes de terre rissolées	Riz créole	Purée de brocolis et pommes de terre	Frites	Courgettes
Produits laitiers	Camembert	Yaourt arôme framboise	Yaourt nature sucré	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré
Desserts	Riz au lait	Fruit	Brownie	Donuts	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien












Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 9 au 13 septembre 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles et échalotes	Friand au fromage fondu	Melon jaune	Salade batavia et maïs	Concombres ciboulette 
Plat protidique	Boulettes au mouton et boeuf sauce provençale	Riz  korma végétarien brunoise provençale et petits pois	Emincé de dinde  sauce 4 épices	Merlu  sauce citron	Cordon bleu
Sa garniture	Purée de pommes de terre 		Semoule 	Penne 	Carottes fraîches
Produits laitiers	Yaourt nature  et sucre	Comté AOP 	Fromage frais de campagne	Fromage frais fraidou	Tomme blanche
Desserts	Fruit	Fromage blanc Façon stracciatella	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Gâteau de haricots blanc et myrtille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien













Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 16 au 20 septembre 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Tranche de pastèque	Salade de tomates vinaigrette	Rillettes de thon	Salade verte maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 
Plat protidique	Hoki  sauce armoricaine	Sauté de veau  sauce paprika persil	Rôti de porc  au jus S/p: rôti de dinde 	Lasagnes de bœuf	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic
Sa garniture	Coquillettes 	Ratatouille	Pommes de terre wedges		
Produits laitiers	Fromage frais Tartare nature	Pont l'Evêque 	Coulommiers	Emmental	Yaourt arôme vanille 
Desserts	Purée de pomme ananas	Eclair au chocolat 	Fruit 	Purée de pomme ananas	Gâteau moelleux au chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable




Charolais














Certification environnementale de niveau 2

Menus Champagne Sur Oise

Du 23 au 27 septembre 2024

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de thon	Gaspacho de tomates	Concombre  façon statiziki	Betteraves rouges et oeuf dur vinaigrette	Crêpe à l'emmental
Plat protidique	Escalope de dinde et champignon à la crème	Sauté de dinde  sauce romarin	Rôti de boeuf au jus	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs
Sa garniture	Haricots verts 	Boullgour 	Légumes façon maillot et pommes de terre	Pâte  et emmental râpé	
Produits laitiers	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP 	Fromage blanc nature + sucre 	Brie
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Compote tous fruits allégée en sucres	Gâteau aux pommes	Fruit 

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Charolais

 Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée

 Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien














Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 30 septembre au 4 octobre 2024

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates 	Carotte râpée vinaigrette à la moutarde 	Velouté de légumes	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde 	Salade de brocolis sauce fromage blanc
Plat protidique	Poulet rôti au jus	Farfalles sauce champignon à la crème et noisettes	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne S/p : Sauté de dinde 	Paupiette de veau	Poisson blanc  et dés de saumon sauce citron
Sa garniture	Frites (ketchup/ mayonnaise)		Semoule 	Riz 	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers	Fromage frais rondelé nature 	Pont l'éveque 	Petit fromage frais (type petit suisse)+ sucre	Coulommiers	Yaourt nature sucre  et
Desserts	Purée pomme/abricot	Gaufre liégeoise	Fruit 	Tarte flan pâtissier	Fruit



Produit issu de l'Agriculture Biologique

IGP: Indication géographique protégée



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 7 au 11 octobre 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Feuilleté au fromage fondu	Salade Florida (pamplemousse, mandarine, crouton)	Soupe de lentille corail et lait de coco	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail et cornichon* *pâté de volaille
Plat protidique	Jambon blanc  S/p: filet de dinde  façon jambon	Emincé de volaille saveur kebab	Emincé de bœuf au jus	Riz  , sauce chili haricots rouges et maïs	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé
	Purée de chou-fleur béchamel	Frites (ketchup/ mayonnaise)	Petits pois mijotés		Haricots beurrés
Produits laitiers	Coulommiers	Brie	Yaourt nature + sucre 	Cantal AOP 	Fromage frais de campagne
Desserts	Fruit 	Crème dessert saveur vanille	Banane sauce chocolat et crème fouettée	Purée de pomme	Tarte clafoutis poire chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien











Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 14 au 18 octobre 2024

** Odysée du Goût : Les épices **

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves vinaigrette	Emincé d'endives vinaigrette d'agrumes à la cannelle	Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade iceberg et maïs Vinaigrette au paprika	Concombre vinaigrette crémeuse aux épices Italienne
Plat protidique	Colin d'Alaska sauce béchamel aux épices douces	Emincé de dinde  sauce curry aux pommes	Rôti de bœuf sauce tomate	Nuggets de poulet et sauce fromage blanc épices kebab	Penne  sauce pois chiche épinard tandoori et pois chiche rôtis
Sa garniture	Purée de pommes de terre	Semoule 	Carotte fraîche au cumin	Haricots verts	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Fromage fondu carré	Coulommiers	Fromage blanc nature+ sucre 	Comté 
Desserts	Fruit	Dessert lacté chocolat à boire	Fruit	Cake aux épices Et crème fouettée	Compote pomme et poire fraîche à la cardamone 




 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Charolais

 Certification environnementale de niveau 2


IGP: Indication géographique protégée

 Appellation d'Origine Protégée

 Haute valeur environnementale

 Produit label Rouge

 Décongelé

 Plat végétarien

 Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 21 au 25 octobre 2024

Menu végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Soupe au brocolis et fromage fondu La vache qui rit	Concombres vinaigrette	Pâté de volaille et cornichon
Plat protidique	Steak haché de bœuf sauce paprika persil	Omelette	Roti porc sauce forestière S/p: Rôti de dinde	Poulet rôti au jus	Colin d'alaska pané au riz soufflé et citron
Sa garniture	Gratin de pomme de terre et courgette	Pomme de terre noisette (ketchup/mayonnaise)	Fusilli	Jardinière de légumes	Purée de potiron et pommes de terre
Produits laitiers	Yaourt nature + sucre	Cantal	Fromage blanc aromatisé	Gouda	Carré
Desserts	Fruit	Crème dessert au chocolat	Fruit	Semoule au lait	Fruit

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Charolais

Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée

Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale

Produit label Rouge

Décongelé

Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus Champagne Sur Oise

Du 28 au 31 octobre 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de potiron	Emincé d'endives et pommes	Salade verte vinaigrette 	Betteraves œufs durs	
Plat protidique	Semoule  sc tajine marocain pois chiche et raisins secs	Emincé de saumon sauce crème	Saucisse de Toulouse	Boeuf braisé et jus aux herbes	
Sa garniture		Riz  pilaf	Lentilles	Purée de pommes de terre	
Produits laitiers	Tomme blanche	Pont l'évêque 	Yaourt mixé aux fruits	Fromage frais cantafrais	
Desserts	Fruit	Beignet au chocolat 	Fruit 	Purée pomme/fraise	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Flat végétarien



Produit de la mer durable