



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée		Tomate vinaigrette Salade antillaise (carotte, ananas, raisin sec)	Concombre vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise
Plat		Tortilla oignon pommes de terre Petits pois à la française	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Riz pilaf	Steak haché de boeuf VRC sauce forestière Poêlée de champignons Coquille
Fromage		Carré frais	Brie	Tomme (BIO)
Dessert		Yaourt aromatisé (BIO)	Flan pâtissier	Fraises
Goûter		Banane Quatre quart	Crème dessert Chocolat Jus de pomme	Petit suisse sucré Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

- Local
- Viande Bovine Française
- Végétarien

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	Betterave vinaigrette (BIO)	Roulade de surimi mayonnaise	Taboulé	Radis / Beurre Cocarde tricolore
Plat	Pavé de colin sauce crème Ecrasé de pomme de terre	Aiguillette de poulet sauce julienne de légumes Pâtes	Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur	Pizza royale* Salade iceberg Pizza au fromage
Fromage	Petit suisse aux fruits	Edam (BIO)	Gouda	Chanteneige
Dessert	Prunes rouge	Fromage blanc + miel	Crème dessert Chocolat (BIO)	Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille	Petit pain chocolat Jus de pomme	Madeleine Purée pomme abricot	Mini cake framboise Yaourt aromatisé

LÉGENDE



Local



Végétarien



Recette du chef



Viande Bovine Française



Contient du porc



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

SEMAINE DU 19-07-2021 AU 25-07-2021

MIDI

NOGENT SUR OISE

DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Haricot vert vinaigrette	Pastèque	Salade sombrero Salade Sojanade	Tomate au persil	Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	Jambon blanc* Fromage Rapé Pâtes (BIO) Bouchée sarrasin	Pilons de poulet rôti Gratin dauphinois	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce crème Brocolis au beurre Riz (BIO)	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson	Omelette nature semoule Piperade
Fromage	Mimolette	Vache qui rit	Coulommiers	Tomme Grise	Petit suisse sucré
Dessert	Melon	Crème dessert vanille (BIO)	Pêche	Yaourt nature sucré (BIO)	cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Petit suisse aux fruits Gaufrette chocolat	Moelleux ananas coco Compote de fruits	Brownies Lait nature	Galette Bretonne Banane	Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas

LÉGENDE

Local	Viande Bovine Française	Végétarien
Contient du porc	Recette du chef	AOP
Viande Porcine Française		

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	Melon	Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Salade de riz aux petits légumes (BIO)	Coleslaw Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Betterave vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes Ecrasé de pomme de terre	émincé de poulet rôti Sauce ketchup Potatoes	Quiche aux fromages Salade iceberg	Limande meunière Sauce Béarnaise Pommes vapeurs Haricot vert (BIO)	Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé
Fromage	Tomme blanche	Pont l'evêque AOC	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Carré frais
Dessert	Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant Flan saveur vanille	Pomme Yaourt à boire	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits

LÉGENDE

Local	Viande Bovine Française	Végétarien
Contient du porc	Recette du chef	AOP
Viande Porcine Française	MSC	

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	REPAS FROID Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade iceberg	Tomate vinaigrette Salade antillaise (carotte, ananas, raisin sec)	Concombre vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise
Plat	Rôti de dinde Sauce mayonnaise Taboulé à l'oriental	Lasagne de Boeuf VBF Lasagne de légumes	Tortilla oignon pommes de terre Petits pois à la française	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Riz pilaf	Steak haché de boeuf VRC sauce forestière Poêlée de champignons Coquille
Fromage	Vache qui rit	Sablé de retz	Carré frais	Brie	Tomme (BIO)
Dessert	Flan saveur vanille	Pastèque (BIO)	Yaourt aromatisé (BIO)	Flan pâtissier	Fraises
Goûter	Ourson fourre chocolat Spécialité pomme banane	Yaourt nature sucré Cake marbré cacao	Banane Quatre quart	Crème dessert Chocolat Jus de pomme	Petit suisse sucré Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

Local	Viande Bovine Française	Végétarien
Contient du porc	Recette du chef	AOP
Viande Porcine Française	MSC	

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	 Betterave vinaigrette (BIO)	Roulade de surimi mayonnaise	Melon	 Taboulé	Radis / Beurre Cocarde tricolore
Plat	Pavé de colin sauce crème   Ecrasé de pomme de terre	Aiguillette de poulet sauce julienne de légumes Pâtes	 Croq pané de blé fromage  Ratatouille de légumes (BIO) Boulgour	 Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur	 Pizza royale* Salade iceberg  Pizza au fromage
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Camembert	Gouda	Chanteneige
Dessert	Prunes rouge	 Fromage blanc + miel	Chou à la crème Vanille	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille	Petit pain chocolat Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Petit beurre	Madeleine Purée pomme abricot	Mini cake framboise Yaourt aromatisé

LÉGENDE

-  Local
-  Viande Bovine Française
-  Végétarien
-  AOP
-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  MSC
-  Viande Porcine Française

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 16-08-2021 AU 22-08-2021

MIDI

NOGENT SUR OISE

DUPONT
RESTAURATION



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Haricot vert vinaigrette	Pastèque	Salade sombrero Salade Sojanade	Tomate au persil	Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	Jambon blanc* Fromage Rapé Pâtes (BIO) Bouchée sarrasin	Pilons de poulet rôti Gratin dauphinois	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce crème Brocolis au beurre Riz (BIO)	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson	Omelette nature semoule Piperade
Fromage	Mimolette	Vache qui rit	Coulommiers	Tomme Grise	Petit suisse sucré
Dessert	Melon	Crème dessert vanille (BIO)	Pêche	Yaourt nature sucré (BIO)	cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Petit suisse aux fruits Gaufrette chocolat	Moelleux ananas coco Compote de fruits	Brownies Lait nature	Galette Bretonne Banane	Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas

LÉGENDE

- Local
- Viande Bovine Française
- Végétarien
- Contient du porc
- Recette du chef
- AOP
- Viande Porcine Française
- MSC

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	Melon	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Salade de riz aux petits légumes (BIO)	 Coleslaw Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Betterave vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes   Ecrasé de pomme de terre	émincé de poulet rôti Sauce ketchup Potatoes	 Quiche aux fromages Salade iceberg	 Limande meunière Sauce Béarnaise  Pommes vapeurs  Haricot vert (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé
Fromage	Tomme blanche	 Pont l'evêque AOC	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Carré frais
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	 Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant Flan saveur vanille	Pomme Yaourt à boire	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits

LÉGENDE

 Local	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Viande Porcine Française	 MSC	

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	Taboulé Salade de Pois Chiches vinaigrette	Haricot vert vinaigrette Salade Sawaï (ananas, maïs, carotte, céleri, poivrons verts)
Plat	Escalope de volaille sauce suprême Gratin de Courgettes et Pomme de Terre	Lasagne de Boeuf VBF Lasagne de légumes
Fromage	Tomme (BIO)	Brie
Dessert	Flan saveur chocolat	Pomme (BIO)
Goûter	Ourson fourre chocolat Spécialité pomme banane	Yaourt nature sucré Quatre quart

LÉGENDE



Local



Viande Bovine Française



Végétarien



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Viande Porcine Française



MSC

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

*Présence de porc