OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 11

Semaine du 11 au 15 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Choux blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade verte aux dés de fromage	Céleri rémoulade	Pamplemousse et sucre
SANS VIANDE					Médaillon de surimi mayonnaise
Plat protidique	Steak haché sauce provençale	Hoki sauce citron	Paupiette de veau sauce marengo	Escalope de volaille au jus	Colin sauce aneth
SANS VIANDE	Boulettes végétales sauce provençale	Hoki sauce citron	Pizza tomate fromage	Omelette + ketchup	Colin sauce aneth
Accompagnement	Semoule	Pâtes	Choux fleurs	Epinards béchamel	Riz
Produit laitier	Carré fondu	Mimolette portion	Carré ligueil	Yaourt aromatisé	Suisse sucré
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Pomme	Ananas au sirop	Gâteau aux pommes	Flan nappé caramel

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 12

Semaine du 18 au 22 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Américain	VENDREDI
Hors d'œuvre	Carottes râpées au jus de citron	Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade coleslaw	Salade verte mimosa
SANS VIANDE					
Plat protidique	Sauté de porc* sauce moutarde S/porc : émincé de volaille sauce moutarde	Burger de veau sauce tomate	Waterzoï de poisson	Poisson pané + ketchup	Lasagne bolognaise
SANS VIANDE	Hoki sauce tomate	Pavé fromager	Waterzoï de poisson		Lasagne de saumon
Accompagnement	Haricots beurre	Blé aux petits légumes	Purée de légumes	Potatoes + ketchup	- -
Produit laitier	Chantaillou	Camembert	Petit moulé nature	Fromage blanc sucré	Yaourt nature de la ferme de Viltain + sucre
Dessert	Crème dessert chocolat	Kiwi	Banane	Gâteau au chocolat aux noix	Liégeois vanille

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 13

Semaine du 25 au 29 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Salade mexicaine	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive	Bettraves vinaigrette	Salade verte aux agrumes vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
SANS VIANDE					
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce brune	Steak haché sauce provençale	Saucisse fumée* S/porc : merguez	Hachis parmentier	Emincé de volaille façon blanquette
SANS VIANDE	Omelette	Colin sauce crème	Poisson gratiné au fromage	Hachis végétarien	Poisson pané + citron
Accompagnement	Petit pois et carottes	Mini farfalles	Brocolis et pommes de terre	– Carottes persillées	Riz
Produit laitier	Vache qui rit	Suisse sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche portion	Emmental portion
Dessert	Poire	Compote pomme banane	Riz au lait caramel	Flan nappé au caramel	Gâteau Basque

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Menus Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 15

Semaine du 08 au 12 avril 2019

Vacances OISE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Courgettes râpées à la menthe	Choux fleurs sauce cocktail	Pamplemousse + sucre	Salade verte au maïs	Tomates vinaigrette
SANS VIANDE					
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce marengo	Cordon bleu	Carbonara* S/porc : bolognaise au thon	Tartiflette* S/porc : Tartiflette au fromage	Paupiette de veau sauce aux échalotes
SANS VIANDE	Nuggets végétariennes	Pavé fromager	Bolognaise au thon	Tartiflette au fromage	Beaufilet de hoki meunière
Accompagnement	Purée de pommes de terre et de carottes	Carottes persillées	Pâtes	-	Rosti de pommes de terre
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda portion	Yaourt sucré	- Camembert	Yaourt aromatisé
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote pomme ananas	Crème dessert caramel	Brownie

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 14

Semaine du 01 au 05 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Brocolis vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Médaillon de surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette au miel	Salade coleslaw
SANS VIANDE					
Plat protidique	Paupiette de veau sauce caramel	Poisson pané + citron	Boulettes au bœuf sauce tomate	Crousty de poulet + ketchup	Gratin de coquillettes au thon
SANS VIANDE	Merlu sauce champignon	Poisson pané + citron	Boulettes végétarienne sauce tomate	Filet de colin sauce citron	Gratin de coquillettes au thon
Accompagnement	Blé pilaff	Courgettes et pommes de terre	Purée de haricots verts	Pommes vapeur	- -
Produit laitier	Chantaillou	Tomme grise portion	Saint paulin portion	Carré fondu	Suisse aux fruits
Dessert	Flan vanille	Orange	Ile flottante	Clafoutis ananas	Compote pomme

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 16

Semaine du 15 au 19 avril 2019

Vacances OISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE PÂQUES	VENDREDI
Hors d'œuvre	Choux rouge vinaigrette	Salade verte à la mimolette	Sardine et beurre	Œuf dur mayonnaise	Concombre vinaigrette
SANS VIANDE				Boulettes d'agneau sauce au thym S/viande : boulettes végétales au thym	
Plat protidique	Merlu sauce champignon	Allumettes de dinde à la reine	Normandin de veau sauce tomate		Poisson pané + citron
SANS VIANDE	Merlu sauce champignon	Poisson à la reine	Omelette		Poisson pané + citron
Accompagnement	Pommes vapeur	Riz	Flageolets	Pommes dauphines	Pâtes
Produit laitier	Suisse aux fruits	Mimolette portion	Petit moulé nature	Suisse sucré	Edam portion
Dessert	Poire	Kiwi	Smoothie pâtissier à la pêche -	Pâtisserie de Pâques	Crème dessert vanille

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus scolaires et accueils de loisirs

Semaine 17

Semaine du 23 au 26 avril 2019

Vacances Paris	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	FERIÉ	Choux blanc vinaigrette	Saucisson sec* et cornichon S/porc : médaillon de surimi mayonnaise	Concombre vinaigrette	Salade verte mimosa
SANS VIANDE			Médaillon de surimi mayonnaise		
Plat protidique		Sauté de porc* sauce charcutière S/porc : émincé de volaille sauce charcutière	Filet de colin sauce tomate	Rôti de bœuf	Hachis parmentier végétarien
SANS VIANDE		Marmite de la mer	Filet de colin sauce tomate	Poisson gratiné au fromage	-
Accompagnement		Choux fleurs	Haricots vert	Tortis	
Produit laitier		Carré fondu	Carré ligueil	Mimolette portion	Suisse sucré
Dessert		Compote pomme	Rocher coco	Beignet de pomme	Banane

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

OISSERY

Menus des accueils de loisirs

Semaine 18

Semaine du 23 avril au 3 mai 2019

Vacances PARIS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette	Choux fleurs sauce cocktail	FERIÉ	Salade mélée vinaigrette	Carottes au jus de citron
SANS VIANDE					
Plat protidique	Poisson meunière et citron	Chipolatas* grillées S/porc : Merguez		Bolognaise de boeuf	Brandade de poisson
SANS VIANDE	Poisson meunière et citron	Pavé fromager		Bolognaise au thon	Brandade de poisson
Accompagnement	Riz	Jeunes carottes		Pâtes -	- -
Produit laitier	Yaourt sucré	Gouda portion		Emmental râpé	Petit moulé
Dessert	Pomme	Liégeois chocolat		Eclair au chocolat	Ananas

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes

Produit biologique* | Produit local* | Cuisiné par nos chefs | Viande française

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs