

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

		Menu végétarien		Epiphanie	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte vinaigrette	Lentilles locales de Mondreville (77) vinaigrette	Choux rouge local vinaigrette à la framboise	Haricots verts BIO vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Plat	Brandade de colin	Gratin de penne BIO aux trois fromages	Jambon (LR) et ketchup / Sans porc : Nuggets végétarien de blé, Ketchup	Sauté de dinde (VFR) sauce façon blanquette	Cordon bleu de dinde (VFR)
Garniture			Coquillettes BIO	Riz de Camargue (IGP)	Purée de pommes de terre et potiron
Laitage	Vache picon	Yaourt nature entier BIO local (95) et sucre	Vache qui rit	Cantal (AOP)	Brie
Dessert	Compote pomme	Kiwi	Flan nappé caramel	Galette des rois à la frangipane	Clémentines

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.



Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

		Menu végétarien			Voyage en Alsace
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc et ciboulette	Salade verte vinaigrette balsamique	Macédoine sauce mayonnaise	Haricots rouges, maïs vinaigrette aux dés de tomate	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel
Plat	Filet de colin (MSC) sauce arrabiata	Bolognaise de soja BIO	Sauté de porc (VFR) sauce moutarde / Sans porc: Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Beignets de calamars et béarnaise	Spaetzles au poulet sauce champignons
Garniture	Haricots verts BIO à l'ail	Torsades	Semoule BIO	Carottes persillées	
Laitage	Tomme noire (IGP)	Suisse nature sucré	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature sucré	Munster (AOP)
Dessert	Compote pomme pruneaux	Gaufre	Ananas	Kiwi BIO	Gâteau du chef aux pommes

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.



Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

		Menu végétarien		Raclette party	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coquillettes BIO, surimi vinaigrette façon cocktail	Taboulé (semoule BIO)	Endives aux noix vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon / Sans porc : Oeuf dur mayonnaise	Mais vinaigrette aux épices mexicaines
Plat	Nuggets de volaille	Boulettes végétariennes sauce poivre	Allumettes de porc (VFR) façon carbonara / Sans porc : Marmite de la mer (MSC)	Gratin de pommes de terre et jambon de porc / Sans porc : Gratin de pommes de terre et carottes	Filet de colin (MSC) sauce citron
Garniture	Epinards et pomme de terre à la crème	Haricots beurre	Coquillettes BIO		Poêlée de légumes
Laitage	Carré de Ligueil	Tomme blanche	Vache picon	Fromage à raclette	Coulommiers
Dessert	Clémentine	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Beignet aux pommes	Orange BIO	Banane BIO

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

		Menu chinois	Menu végétarien	Menu végétarien	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine sauce mayonnaise	Nems de légumes	Salade verte vinaigrette et croutons	Betterave BIO vinaigrette à l'ail	Mortadelle et cornichon / Sans porc : Médaillon de surimi mayonnaise
Plat	Rôti de porc (VFR) au jus / Sans porc : Galette végétarienne	Filet de colin lieu (MSC) sauce aigre douce	Omelette fraîche du chef	Gratin de coquillettes BIO et chou fleur béchamel fromagère	Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux
Garniture	Haricots blanc lingot du Nord (LR) à la tomate	Riz BIO pilaf	Pommes de terre sautées		Semoule BIO
Laitage	Gouda BIO	Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (78) et sucre	Saint Nectaire (AOP)	Crème anglaise	Suisse nature sucré
Dessert	Compote pomme passion	Rocher coco	Kiwi BIO	Brownie du chef	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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 30 Janvier au 03 Février 2023

		Menu végétarien		Chandeleur	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc rapé local vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Haricots beurre vinaigrette	Rosette et cornichon / Sans porc : Médaillon de surimi mayonnaise	Carottes rapées BIO vinaigrette	Salade Romeo (carottes, céleri, maïs, vinaigrette)
Plat	Rôti de dinde (VFR) sauce aux pommes	Gratin de gnocchis de pommes de terre et épinards, emmental BIO	Poisson meunière et citron	Lasagnes de bœuf (VFR)	Beignet de calamars
Garniture	Torsades		Frites et ketchup		Pommes de terre et navet à la tomate
Laitage	Carré de Ligueuil	Tomme noire (IGP)	Bûchette vache chèvre	Suisse nature sucré	Yaourt nature sucré
Dessert	Poire BIO	Flan vanille	Banane BIO	Crêpe nature et sucre	Kiwi BIO

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine du 06 au 10 Février 2023

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

		Menu végétarien		Repas fajitas	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte vinaigrette	Chou fleur vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Céleri râpé sauce façon rémoulade	Maïs vinaigrette aux dés de tomate	Chou rouge râpé local vinaigrette
Plat	Sauté de poulet sauce barbecue	Chili sin carne	Nuggets de volaille	Blanc de poulet forme aiguillettes, fromage blanc, salade iceberg	Sauté de boeuf (RAV EDN) sauce mode
Garniture	Boulghour	Riz BIO	Haricots vert BIO persillés	Galette wrap	Pomme de terre rissolées
Laitage	Vache picon	Yaourt aromatisé	Chantailou ail et fines herbes	Emmental BIO râpé	Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Orange BIO	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Gâteau du chef mexicain	Kiwi BIO

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 13 au 17 Février 2023

		Menu végétarien	Menu ch'tis		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts BIO vinaigrette	Choux blanc rapé local vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Endives vinaigrette aux croutons	Crêpe au fromage	Saucisson sec et cornichons / Sans porc : Surimi mayonnaise
Plat	Sauté de dinde (VFR) sauce caramel	Oeufs durs	Boulettes de boeuf BIO façon carbonnade flamande	Moelleux de bœuf (VFR) sauce au poivre	Quichothon
Garniture	Riz de Camargue (IGP)	Epinards et pommes de terre béchamel	Pommes de terre vapeur	Chou fleur	
Laitage	Pont l'Eveque (AOP)	Yaourt nature sucré	Crème anglaise	Bûchette vache chèvre	Edam BIO
Dessert	Flan nappé caramel	Orange BIO	Gâteau au speculoos du Chef	Banane BIO	Compote pomme cassis

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 20 au 24 Février 2023

	Menu végétarien	Menu carnaval			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé libanais	Salade arlequin et vinaigrette (céleri, carottes, radis, maïs)	Betterave BIO vinaigrette à l'échalote	Salade verte BIO vinaigrette	Rillettes de thon
Plat	Nuggets végétarien de blé et ketchup	Waterzoï colin (MSC)	Rôti de dinde (VFR) sauce miel et épices	Tartiflette (aux lardons) / Sans porc : Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Blanc de poulet forme aiguillettes sauce Tandoori
Garniture	Haricots beurre	Rosti de pomme de terre	Poêlée de légumes		Coquillettes BIO
Laitage	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Carré de Ligeil
Dessert	Pomme BIO	Beignet chocolat noisette	Crème dessert chocolat	Ananas	Cake poire pépites chocolat

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.

Menus des écoles et des accueils de loisirs

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

Semaine du 27 Février au 3 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas marocain	Menu végétarien
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette aux fines herbes	Chou rouge vinaigrette au xérès	Saucisson à l'ail et cornichon / Sans porc : Oeuf dur mayonnaise	Carottes rapées vinaigrette à la coriandre	Friand au fromage
Plat	Moelleux de bœuf (VFR) et ketchup	Jambon blanc (LR) / Sans porc : Morceaux de colin (MSC) sauce crème	Cordon bleu (VFR)	Boulettes d'agneau sauce aux légumes couscous	Omelette fraîche du chef
Garniture	Choux fleur béchamel	Purée de pommes de terre	Epinards et pommes de terre béchamel	Semoule BIO	Frites et ketchup
Laitage	Mimolette	Gouda BIO	Cantal (AOP)	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature sucré
Dessert	Poire BIO	Liégeois chocolat	Orange BIO	Cake à la fleur d'oranger du chef	Kiwi BIO

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.

