

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 06 au 10 Mars 2023

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

	Fête de Holi (Inde)				Menu végétarien
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées sauce raïta	Macédoine mayonnaise	Salade Ostendaise (céleri mayonnaise surimi)	Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc	Betteraves BIO vinaigrette
Plat	Aiguillettes de poulet sauce curry	Boulettes de bœuf VFR sauce tomate	Gratin de gnocchis pommes de terre, duo de courgettes et chèvre	Poisson pané MSC et citron	Jambalaya de riz de camargue IGP aux légumes
Garniture	Boullghour	Brocolis		Epinards à la crème	
Laitage	Fromage blanc aux pêches	Vache picon	Suisse nature sucré	Bûchette vache chèvre	Suisse aromatisé
Dessert	Rocher coco	Orange BIO	Banane BIO	Poire BIO	Pomme 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 Mars 2023

		Menu végétarien			Saint Patrick
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Brocolis vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette persillée	Endives vinaigrette aux pommes	Maïs vinaigrette aux dés de tomate	Salade verte BIO vinaigrette
Plat	Bolognaise de bœuf	Gratin de pâtes BIO et choux fleurs	Cordon bleu de dinde VFR	Emincé de filet de poulet rôti sauce barbecue	Brandade de colin MSC
Garniture	Coquillettes BIO		Carottes BIO	Ratatouille	
Laitage	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Coulommiers	Carré Liqueil	Crème anglaise
Dessert	Crème dessert vanille	Compote pomme coing	Beignet pomme	Pomme BIO	Gâteau au chocolat du chef

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 Mars 2023

		Menu végétarien		Menu breton	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coquillettes BIO vinaigrette au pesto	Haricots verts BIO vinaigrette à l'ail	Carottes BIO râpées vinaigrette au jus d'orange	Crêpe au fromage	Pommes de terre vinaigrette au vinaigre balsamique
Plat	Beignets de calamars à la romaine	Nuggets végétariens	Bolognaise de thon	Gratin de choux fleurs au poisson MSC	Chipolatas / Sans porc : Quenelle de brochet sauce nantura
Garniture	Fondue de poireaux béchamel pommes de terre	Purée de pommes de terre	Macaronis		Petits pois carottes
Laitage	Suisse nature sucré	Bûchette vache chèvre	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature BIO et sucre	Brie BIO de la Ferme de la Tremblaye (78)
Dessert	Ananas	Pomme	Sablé de Retz	Far breton nature du chef	Mousse citron

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 au 31 Mars 2023

	Menu végétarien		Menu des grand-mères		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Carottes et chou râpé mayonnaise	Céleri râpé BIO sauce façon rémoulade	Lentilles locales HVE de Mondreville (77) vinaigrette	Endives vinaigrette et noix
Plat	Boulettes végétariennes sauce tajine	Poisson meunière MSC et citron	Haut de cuisse de poulet rôti au jus VFR	Normandin de veau sauce marengo	Rôti de dinde VFR sauce méridionale
Garniture	Semoule BIO	Purée de pommes de terre patate douce	Frites	Chou fleur persillé	Epinards béchamel
Laitage	Suisse aromatisé	Yaourt nature BIO et sucre	Suisse sucré	Petit moulé nature	Camembert BIO
Dessert	Poire	Cocktail de fruits au sirop	Gâteau du chef au yaourt	Kiwi BIO	Gaufre Fantasia

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 03 au 07 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Chasse aux œufs	Menu végétarien
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cervelas et cornichons / Sans porc : Médaillon de surimi et mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Salade de haricots rouges, maïs, tomates et poivrons vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Colin MSC sauce aux herbes	Paupiette de veau VFR sauce poivre	Morceaux de colin MSC sauce façon blanquette	Boulettes d'agneau sauce au jus	Gratin de pommes de terre au fromage
Garniture	Petits pois	Haricots verts en persillade	Riz de Camargue IGP	Flageolets verts Label Rouge	
Laitage	Carré de Ligueil	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt noix de coco au lait entier de la Ferme de Sigy (77)
Dessert	Kivi BIO	Donuts	Banane BIO	Gâteau du chef de Pâques au chocolat	Pomme 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 10 au 14 Avril 2023

AUVERS-SUR-OISE
VILLAGE D'ARTISTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	Menu printannier VENDREDI
Entrée	FÉRIÉ	Betteraves BIO vinaigrette à la framboise	Céleri râpé local sauce façon rémoulade	Concombre vinaigrette	Carottes râpées locales vinaigrette
Plat		Raviolis de bœuf	Jambon blanc LR / Sans porc : Falafels	Chili sin carne	Normandin de veau VFR sauce façon navarin
Garniture			Purée de pommes de terre BIO	Riz	Poêlée de légumes
Laitage		Yaourt nature et sucre	Bûchette vache chèvre	Saint Nectaire AOP	Petit moulé nature
Dessert		Madeleine	Orange BIO	Compote de pomme BIO	Gâteau à la rhubarbe du chef

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 17 au 21 Avril 2023

	Menu végétarien		Repas guadeloupéen		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Maïs vinaigrette	Salade de pâtes et surimi vinaigrette	Accras de morue	Carottes râpées BIO vinaigrette au jus d'orange	Concombre vinaigrette
Plat	Boulettes végétariennes sauce pruneaux	Colin d'Alaska MSC sauce oseille	Rôti de dinde VFR sauce colombo	Emincé de bœuf RAV EDN sauce brune	Sauté de porc VFR sauce façon yassa / Sans porc : Galette végétarienne
Garniture	Carottes BIO	Brocolis à l'ail	Riz de Camargue IGP	Pommes de terre vapeur	Petits pois au jus
Laitage	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature sucré	Carré Ligeil	Vache qui rit BIO
Dessert	Pomme	Kiwi BIO	Clafoutis du chef à l'ananas	Compote pomme	Flan 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 24 au 28 Avril 2023

	Menu espagnol	Menu végétarien			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chorizo / Sans porc : Œuf dur mayonnaise	Coquillettes BIO sauce cocktail	Betterave BIO vinaigrette	Pommes de terre thon cornichons vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Morceaux de colin MSC et riz de Camargue IGP façon paëlla	Falafels et ketchup	Chunck de colin MSC façon carbonara	Cordon bleu de dinde VFR	Boulettes de bœuf VFR sauce façon couscous
Garniture		Purée de pommes de terre carottes	Torsades	Chou fleur béchamel	Semoule BIO
Laitage	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Tomme grise	Bûchette vache chèvre	Fromage blanc et miel
Dessert	Macédoine de fruits façon sangria	Eclair au chocolat	Semoule au lait	Poire BIO	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 01 au 05 Mai 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Moyen-Age JEUDI	VENDREDI
Entrée	FÉRIÉ	Haricots verts BIO vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Saucisson à l'ail et cornichons / Sans porc : médaillon de surimi et mayonnaise	Salade verte croûtons nature et vinaigrette
Plat		Rougail saucisse fumée / Sans porc : Colin MSC sauce rougail	Poisson meunière MSC et citron	Sauté de porc sauce 4 épices / Sans porc : boulettes végétariennes sauce 4 épices	Lasagnes de bœuf VFR
Garniture		Riz de Camargue IGP	Petits pois au jus	Carottes et panais	
Laitage		Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Yaourt au lait entier Quart de lait BIO (95) à l'abricot local
Dessert		Orange	Banane BIO	Tarte du chef aux pommes	Pomme 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.

