







## Menu tradition



Lundi

**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
 Gratin de gnocchis à la provençale  
 Fruit de saison  
 \*





Mardi

**Duo de tomates rouges et jaunes**  - Vinaigrette  
 Sauté de porc  - Sauce diable  
 /**Emincé végétal de fèves et pois Bio**  - Sauce diable  
 Petits pois, carottes et **pommes de terre**   
**Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62)**   
 \*




Mercredi

Concombre - Sauce bulgare  
 Paupiette de veau  - Sauce à l'estragon  
 /Quenelles natures - Sauce à l'estragon  
 Pommes de terre rissolées  
**Fruit de saison**   
 \*

Jeudi

Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla   
 /Poisson et riz façon paëlla   
**Banane Bio**   
**Gouda Bio**   
 \*

Vendredi

Feuilleté au fromage   
 Fricassée de merlu  - Façon tajine  
 Légumes tajine  
**Semoule Bio**   
 Yaourt aromatisé  
 \*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Concombre	Concombre	
Duo de tomates rouges et jaunes	Tomate	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Pois	
Façon tajine	Ail, Brunoise de légumes , Cannelle, Coriandre, Cumin, Curcuma, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Sel fin, Thym, Tomate	Céleri, Gluten, Poissons
Feuilleté au fromage	Eau, Emmental, Lait de vache, Oeuf liquide entier, Pâte feuilletée, Roux blanc, Sel fin	Gluten, Lait, Oeufs
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille , Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62 )	Liégeois	Lait
Légumes tajine	Carotte, Courgette, Petit pois, Pois chiche, Pomme de terre	
Paupiette de veau	Paupiette de veau	Soja, Sulfites
Petits pois, carottes et pommes de terre	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Sel fin	
Poisson et riz façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla	Blanc de poulet, Carotte, Chorizo, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camargue, Riz d'or, Sel fin, Tomate	Lait, Mollusques
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce diable	Ail, Bouillon de volaille, Colorant, Eau, Échalote, Farine de blé, Huile, Moutarde, Sucre semoule, Tabasco, Vinaigre de vin	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fond brun, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait
Sauce à l'estragon	Eau, Estragon, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauté de porc	Sauté de porc	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

## Menu tradition

Lundi

Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon 🍷  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 /Quenelles nature - Sauce à la moutarde à l'ancienne  
 Purée **de potiron** et pommes de terre 🍷  
 Salade de fruits au sirop  
 \*

Mardi

**Céleri râpé** 🍷 - Sauce rémoulade  
 Cordon bleu de dinde 🇫🇷  
 /Nuggets végétarien de blé  
 Piperade  
**Semoule Bio** 🌱  
 Ile flottante - Crème anglaise  
 \*

Mercredi

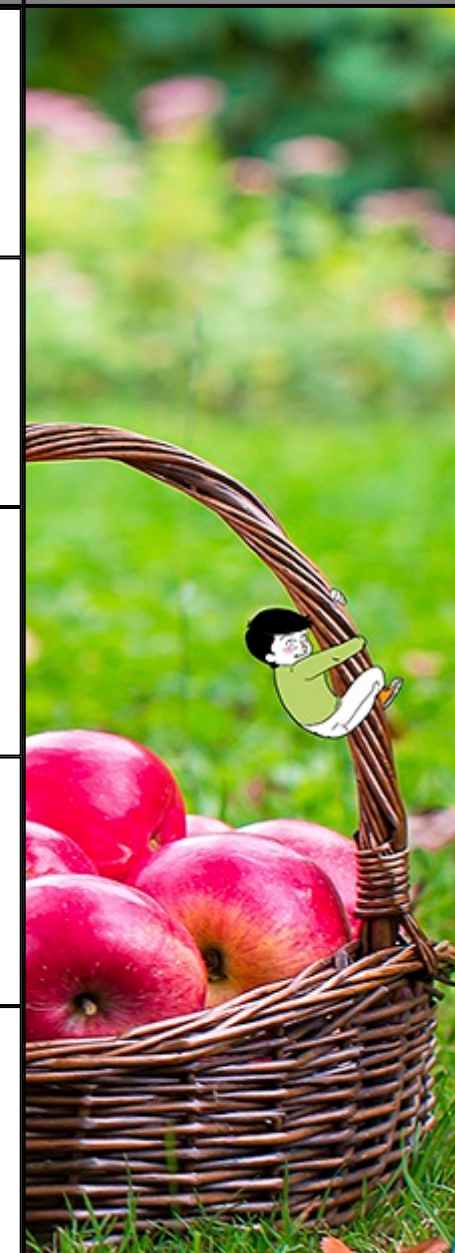
**Carottes Bio** râpées 🌱 - Vinaigrette à l'orange  
 Rôti de boeuf 🇫🇷  
 /Poisson pané 100 % filet 🍷  
 Chou-fleur et pommes de terre béchamel  
 Gaufre de Liège  
 \*

Jeudi

**Tomates** 🍷 - Vinaigrette à l'échalote  
 Fricassée de merlu 🍷 - Sauce à l'oseille  
**Penne Bio** 🌱 - **Emmental Bio** râpé 🌱  
 Yaourt aromatisé  
 \*

Vendredi

Salade batavia - Vinaigrette persillée  
 Pizza au fromage 🍷  
**Banane Bio** 🌱  
 \*






Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Banane Bio	Banane	
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chou-fleur et pommes de terre béchamel	Chou fleur, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Muscade, Pomme de terre, Sel fin	Gluten, Lait, Soja
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Céleri râpé	Céleri, Vinaigre de vin	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Fricassée de merlu	Merlu	Poissons
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Ile flottante	Oeufs à la neige	Oeufs
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Penne Bio	Huile, Penne, Sel fin	Gluten
Piperade	Ail, Eau, Huile, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Tomate	
Pizza au fromage	Fond de pizza, Mozzarella, Oignon	Gluten, Lait
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée de potiron et pommes de terre	Carotte, Courge potiron, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Quenelles natures	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
Salade batavia	Salade batavia	
Salade de fruits au sirop	Salade de fruits	
Salade de perles de pâtes Napolitaine au thon	Eau, Huile, Moutarde, Perles, Persil, Poivron vert, Sel fin, Thon au naturel, Tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauce rémoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce à l'oseille	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oseille, Sel fin	Gluten, Lait, Poissons
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Huile, Moutarde, Moutarde à l'ancienne	Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Moutarde, Moutarde à l'ancienne	Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Vinaigrette persillée	Eau, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette à l'échalote	Eau, Échalote, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

## Menu tradition

Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange  
 Saucisse de Toulouse grillée  
 /Nuggets végétarien de blé  
**Haricots lingots du Nord Label Rouge**    
 Pommes de terre vapeur  
 Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise  
 \*




Mardi

**Tomates**  - Vinaigrette au basilic  
**Pastasotto** aux courgettes et fromage ail et fines herbes   
 Fruit de saison  
 \*



Mercredi

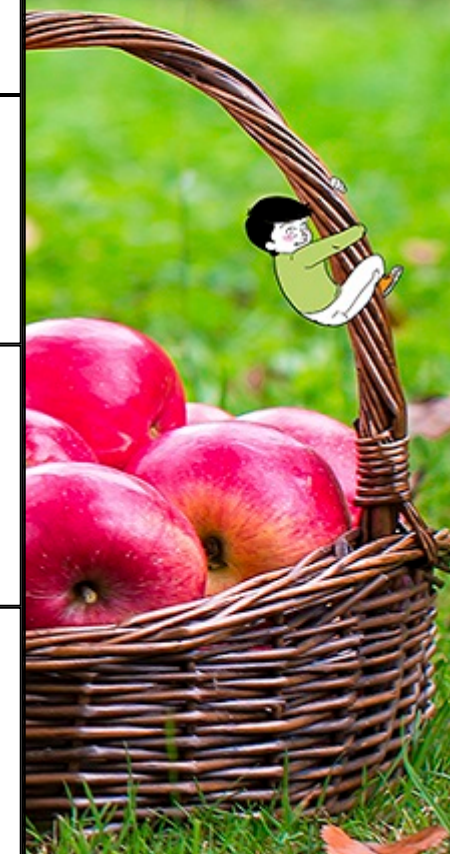
Crêpe au fromage  
 Rôti de dinde - Sauce chasseur  
 /Galette végétarienne - Sauce chasseur  
 Riz de camargue IGP aux petits légumes  
 Compote pomme fraise  
 \*

Jeudi

Pâté de campagne Label Rouge   
 /**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
 Poisson blanc meunière   
 Ratatouille  
**Boulghour Bio**   
**Crème dessert vanille de Vieil Moutier**   
 \*

Vendredi

Concombre - Sauce bulgare  
 Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon  
 /Boulettes de soja - Sauce aux oignons  
 Purée de pommes de terre  
 Cake au chocolat du chef   
 \*








Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes de soja	Boulette de soja	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Cake au chocolat du chef	Cacao, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes Bio râpées	Carotte	
Compote pomme fraise	Compote	
Concombre	Concombre	
Crème dessert vanille de Vieil Moutier	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Fromage blanc nature	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots lingots du Nord Label Rouge	Eau, Huile, Lingot du nord, Oignon, Sel fin	
Nuggets végétarien de blé	Nugget végétal	Céleri, Gluten, Soja
Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes	Ail, Coquillettes, Courgette, Crème de fromage, Crème fraîche, Emmental, Origan/Marjolaine, Sel fin	Gluten, Lait
Poisson blanc meunière	Poisson pané	Gluten, Lait, Oeufs, Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille, Sel fin, Thym, Tomate	
Riz de camargue IGP aux petits légumes	Brunoise de légumes, Huile, Riz de Camargue, Sel fin	
Rôti de dinde	Rôti de dinde	
Sauce aux oignons	Arôme, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Oignon	Gluten, Poissons
Sauce bulgare	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Estragon, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, Tomate	Gluten
Sauce chasseur	Champignon de Paris, Eau, Échalote, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce façon bourguignon	Arôme, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Sel fin	Céleri, Gluten
Saucisse de Toulouse grillée	Saucisse de Toulouse	
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Sucre Vergeoise	Vergeoise	



Plats	Ingrédients	Allergènes
Tomates	Tomate	
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette à l'orange	Concentré de fruit, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites

## Menu tradition

Lundi

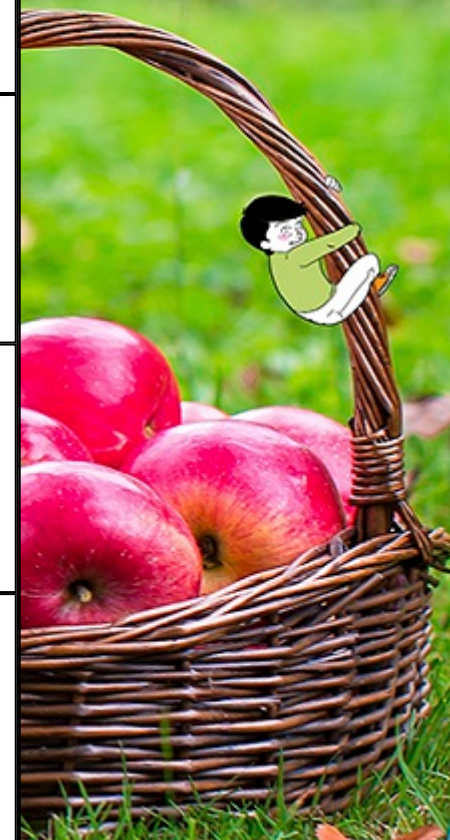
**Betteraves Bio**  - Vinaigrette  
 Carbonara de porc  
 /Poisson façon carbonara   
**Torsades Bio**  - **Emmental Bio** râpé   
**Yaourt** sucré   
 \*

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Betteraves Bio	Betterave	
Carbonara de porc	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Poisson façon carbonara	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Muscade	Gluten, Lait, Poissons
Torsades Bio	Huile, Sel fin, Torti	Gluten
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

## Menu tradition

Lundi

**Carottes BIO** et céleri râpé <sup>Bio</sup> - Sauce mayonnaise  
 Marmite de merlu <sup>🐟</sup> - Sauce crustacés  
 Riz à la tomate <sup>🍚</sup>  
**Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )** <sup>🍫</sup>  
 \*

Mardi

Laitue - Vinaigrette au ketchup  
 Jambon blanc Label Rouge <sup>🐷</sup>  
 /Omelette nature  
**WEDGE** <sup>🍷</sup> - Sauce mayonnaise  
**Camembert Bio** <sup>Bio</sup>  
 \*

Mercredi

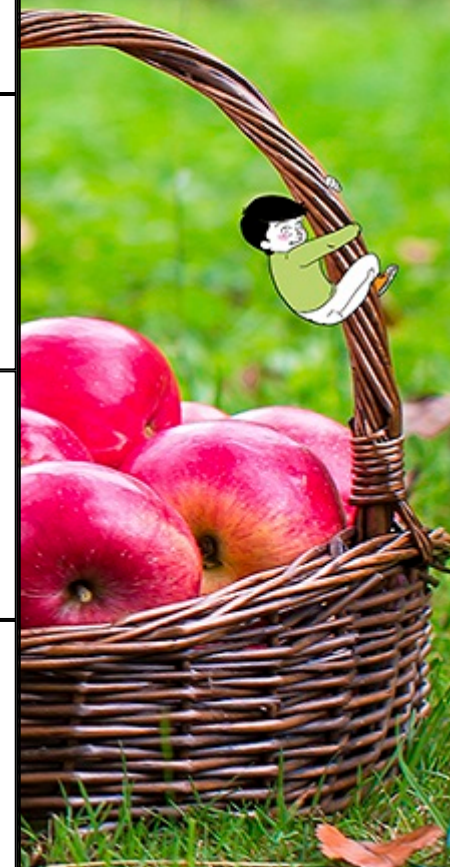
Salade piémontaise  
 /**Haricots verts Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette ciboulette  
 Emincé de filet de poulet - Sauce tomate au cumin  
 /**Emincé végétal de fèves et pois Bio** <sup>Bio</sup> - Sauce tomate au cumin  
 Carottes à l'étuvée  
**Semoule Bio** <sup>Bio</sup>  
 Yaourt sucré  
 \*

Jeudi

**Tomates** <sup>🍅</sup> - Vinaigrette  
 Lasagnes moelleuses de boeuf du chef <sup>👨🍳</sup> <sup>🇫🇷</sup>  
 /Lasagnes de légumes  
 Pomme HVE <sup>🍏</sup>  
 \*

Vendredi

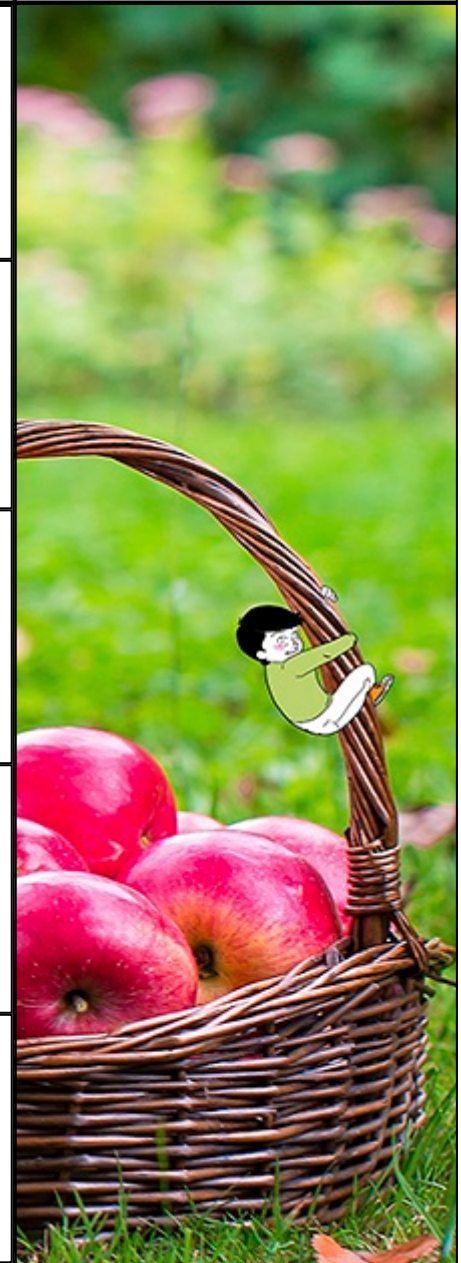
Concombre - Vinaigrette ciboulette  
 Bouchées mozzarella tomate basilic  
 Gratin de courgettes et pommes de terre  
 Crumble pomme spéculoos <sup>🍪</sup>  
 \*



Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes BIO et céleri râpé	Carotte, Céleri	Céleri
Carottes à l'étuvée	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Sel fin, Thym	
Concombre	Concombre	
Crumble pomme spéculoos	Amande, Beurre doux, Cannelle, Farine de blé, Fleur de sel, Mélanges d'épices, Pomme, Speculoos, Sucre semoule, Vergeoise	Fruits à coques, Gluten, Lait
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emincé végétal de fèves et pois Bio	Pois	
Gratin de courgettes et pommes de terre	Bouillon de légumes, Courgette, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Laitue	Salade laitue	
Lasagnes de légumes	Ail, Bouillon de légumes, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Julienne de légumes, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Lasagnes moelleuses de boeuf du chef	Ail, Bouillon de légumes, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Lait
Marmite de merlu	Colin d'Alaska	Poissons
Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier ( 62 )	Mousse sucrée	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pomme HVE	Pomme	
Riz à la tomate	Bouillon de légumes, Eau, Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin, Tomate	Céleri
Salade piémontaise	Cornichon, Échalote, Jambon blanc, Ketchup, Maïs, Mayonnaise, Pomme de terre, Sel fin, Tomate	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce crustacés	Crevette/Gambas, Eau, Farine de blé, Fumet de crustacés, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Tomate	Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate au cumin	Cumin, Eau, Farine de blé, Margarine, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Tomate	Gluten
Semoule Bio	Eau, Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au ketchup	Huile, Ketchup, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
WEDGE	Potatoes	
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Menu tradition



<b>Lundi</b>	<p><b>Jus de pomme</b> 🍏</p> <p>Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatres épices /Marmite de colin 🍷 - Sauce aux quatres épices</p> <p><b>Coquillettes Bio</b> 🌿</p> <p><b>Emmental Bio</b> râpé 🌿</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>*</p>
<b>Mardi</b>	<p><b>Tomates</b> et mozzarella 🍷 - Vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce barbecue</p> <p>/Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue</p> <p>Riz de Camargue IGP à la méridionale 🍷</p> <p>Compote pomme</p> <p>*</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Carottes Bio</b> râpées 🌿 - Vinaigrette au citron</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 🍷</p> <p>/Beignets de calamars à la romaine</p> <p>Duo de courgettes</p> <p><b>Boulghour Bio</b> 🌿</p> <p><b>Flan vanille</b> de Vieil Moutier (62) 🍷</p> <p>*</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc</p> <p>omelette nature</p> <p><b>Frites des Hauts de France</b> 🍷</p> <p>Sauce ketchup</p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette</p> <p>Poisson pané 100 % filet 🍷</p> <p>Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre)</p> <p>Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges</p> <p>*</p>

Plats	Ingrédients	Allergènes
*	Eau	
, coulis de fruits rouges	Fraise, Framboise, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Beignets de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Bouchées mozzarella tomate basilic	Boulette végétale	Gluten, Lait
Boulettes de boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Boulghour Bio	Boulghour, Huile, Sel fin	Gluten
Carottes Bio râpées	Carotte	
Chantilly	Chantilly	Lait
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Duo de courgettes	Ail, Courgette, Eau, Huile, Persil, Sel fin	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Flan vanille de Vieil Moutier (62)	Flan	Lait
Frites des Hauts de France	Frites	
Fruit de saison	Pomme	
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Jus de pomme	Jus de fruit/légume	
Marmite de colin	Champignon de Paris, Colin d'Alaska, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Oignon	Gluten, Lait, Poissons
Pavlova	Meringue	Oeufs
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre)	Eau, Patate douce, Poivre blanc, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Riz de Camargue IGP à la méridionale	Brunoise de légumes, Curry, Eau, Huile, Riz de Camargue, Sel fin	
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce aux quatre épices	Ail, Eau, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Tomate	Gluten, Lait, Poissons
Sauce aux quatre épices	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Tomate	Gluten
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sauce salée, Sucre semoule, Tomate	Céleri, Gluten, Soja
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauce ketchup	Ketchup	
Tomates et mozzarella	Mozzarella, Persil, Tomate	Lait
Vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites



Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au citron	Concentré de fruit, Huile, Moutarde, Sel fin	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette au fromage blanc	Eau, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait
omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs