



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE				
DU 6 AU 10	<p>BETTERAVES BIO SAUCE SALADE A L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE À LOSEILLE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (LR, OF) ET MAYONNAISE</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME PRALINÉ</p>	<p>QUICHE AU MUNSTER (à portionner)</p> <p>BOULETTES DE SOJA TOMATE-BASILIC SAUCE AU THYM</p> <p>HARICOTS VERTS BIO TOMATE SÉCHÉE ET BASILIC</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME PASSION</p>
DU 13 AU 17	<p>SALADE DE CHOU BLANC, MIMOLETTE, PERSIL ET VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS SAUCE VERTE</p> <p>SAINT-MORET</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>TABOULÉ CRÉOLE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (Régional, OF) AU MIEL</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>KIWI BIO (K)</p>	<p>CREME DUBARRY (à portionner)</p> <p>POISSON MEUNIER ET CITRON</p> <p>RIZ BIO ET PETITS LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>JAMBON BLANC* (OF) LABEL ROUGE</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON</p> <p>FROMAGE PORTION</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>
DU 20 AU 24	<p>CÉLERI RAPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE</p> <p>FILET DE COLIN À LA PROVENCALE</p> <p>CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME AIL ET PERSIL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>EMINCE DE BOEUF (OF, régional) SAUCE FACON STROGONOFF</p> <p>POMME NOISETTE</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>PIZZA PARTY</p> <p>PIZZA MARGHARITA (À PORTIONNER)</p> <p>PEPINETTES SAUCE PESTO ROUGE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>BUCHETTE MI-CHÈVRE (à portionner)</p> <p>ECLAIR VANILLE</p>
DU 27 NOV. AU 1ER DEC.	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES AU FROMAGE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>SAUCISSON* À L'AIL ET CORNICHON</p> <p>BRANDADE DE COLIN AU BUTTERNUT</p> <p>TOMME GRISE IGP (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX AMANDES (FC) (à portionner)</p>	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE (OF)</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME PRUNEAU</p>
DU 4 AU 8	<p>TABOULÉ LIBANAIS</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) FACON CARBONADE</p> <p>CHOU FLEUR À LA BECHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	<p>SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>TARTIFLETTE*</p> <p>SAINT MORET</p> <p>COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p>PAELLA VEGETARIENNE AU RIZ BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional)</p> <p>ORANGE</p>
DU 11 AU 15	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AU THYM</p> <p>SUISSE AROMATISÉ</p> <p>POMME</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL</p> <p>GRATIN DE COQUILLETES BIO MOZZARELLA ORIGAN</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (OF) SAUCE TAJINE ET SES LÉGUMES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FRIPON</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>POTAGE ÉPINARD / VACHE QUI RIT (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DJONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>
DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>FALAFELS</p> <p>PUREE DE POTIMARRON</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON</p> <p>PRINTANIÈRES DE LÉGUMES (AVEC POMMES DE TERRE)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME (HVE)</p>	<p>Menus de Noël</p>	<p>POTAGE CAROTTE ET POIRE (à portionner)</p> <p>POISSON PANE</p> <p>RIZ BIO BRESILIEN</p> <p>EDAM (à portionner)</p> <p>POIRE</p>

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

MENUS ÉTABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.