



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)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 06/11 AU 10/11	<p>BETTERAVES BIO SAUCE SALADE A L'ÉCHALOTE</p> <p>BOULETTE DE SOJA TOMATE BASILIC SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>CREME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</p> <p>ROTI DE PORC (LR, OF) ET KETCHUP</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>QUICHE AU MUNSTER (à portionner)</p> <p>PAVE DE POISSON BLANC A LA PROVENCALE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME PASSION</p>
DU 13/11 AU 17/11	<p>TABOULÉ CRÉOLE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (Régional, OF) SAUCE AU MIEL</p> <p>HARICOTS VERTS À LA PROVENCALE ET BASILIC</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS SAUCE CREME</p> <p>SAINT MORET</p> <p>FRUITS AU SIROP</p>	<p>CREME DUBARRY (à portionner)</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AUX ÉPICES</p> <p>RIZ BIO ET PETITS LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>JAMBON BLANC (OF) LABEL ROUGE</p> <p>PURÉE DE POTIMARRON</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT</p>
DU 20/11 AU 24/11	<p>CÉLERI RAPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CREME AIL ET PERSIL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON STROGONOFF</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>BUCHETTE MI CHÈVRE (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>PIZZA PARTY</b></p> <p>PIZZA MARGHARITA (à portionner)</p> <p>PEPINETTES SAUCE PESTO ROUGE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>ECLAIR A LA VANILLE</p>
DU 27/11 AU 01/12	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>OMELETTE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME ANANAS</p>	<p>CHOU BLANC (local) AU CURRY</p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (régional)</p> <p>HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE AUX AMANDES (FC) (à portionner)</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS</p> <p>BRANDADE DE COLIN AU BUTTERNUT</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 04/12 AU 08/12	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF (OF, locale) FACON CARBONADE</p> <p>CHOU FLEUR À LA BECHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>SALADE DE MACHE ET CROUTONS VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>CREME AU CHOCOLAT</p>	<p>CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE A L'INDIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CREPES SUCRÉES</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p>PAELLA VEGETARIENNE AU RIZ BIO</p> <p>YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 11/12 AU 15/12	<p>POTAGE AUX LÉGUMES VERTS</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE DIJONNAISE</p> <p>BLE PILAF</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE COQUILLETTES BIO AUX 3 FROMAGES</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET RÔTIES (OF) SAUCE TAJINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>COMPOTE POMMES BANANES</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AU THYM</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 18/12 AU 22/12	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>NUGGETS VEGETAL ET MAYONNAISE</p> <p>PURÉE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEUIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROUTONS</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON</p> <p>PRINTANIÈRES DE LÉGUMES (AVEC POMMES DE TERRE)</p> <p>CAMEMERT BIO (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p><b>Menus de Noël</b></p>	<p>POTAGE A LA CAROTTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>EDAM (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>