

Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019



Légende :



Produit local
et/ou
régional

Préparé par nos
Chefs

BIO

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

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE	VELOUTE DE BUTTERNUT	CHOU BLANC (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	SALADE COLESRAW (carottes locales, chou blanc régional)	TARTE A LA CAROTTE ET QUATRE EPICES (à portionner)
CASSOLET GARNI (sauce de Toulouse et saumon à l'ail)	AGUILLETTES DE POULET SAUCE CURRY	SAUTE DE BOEUF (VBF, local) SAUCE AUX OIGNONS	HOKI MEUNIERE ET CITRON	RAVOLINIS VERDURA SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	EMINCE DE PORC (VBF, local) SAUCE SUPREME	FILET DE POULET (VF) AU PAIN DE PICES
COULOMMIERS (à portionner)	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EN GRATIN	SEMIOULE BIO	JEUNES CAROTTES	TOMME BLANCHE (à portionner)	PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre)	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE
YAOURT AROMATISE	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	BRIE EN POINTE (à portionner)	CARRE FRAIS	FRUIT DE SAISON	CARRE FONDU	SANT MORET	BRIE EN POINTE (à portionner)
	POMME (locale)	FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT (à portionner)		COMPOTE POMMES ANANAS	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
	SALADE MELEE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional)	VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE BALSAMIQUE
	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE POULET (local, VBF) A L'ORANGE	PARMENTIER VEGETARIEN	TARTIFLETTE (VBF)	FALAFELS A L'ORIENTALE	BOEUF BOURGUIGNON (VBF, local)	DOS DE COLIN SAUCE CREME
	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS	BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner)	PETT LOUIS TARTINE	COQUILLETES BIO	SEMIOULE BIO	CHOUX ROMANESCO ET POMMES DE TERRE EN GRATIN
	SANT NECTAIRE (à portionner)	CARRE FONDU	CREME DESSERT CARAMEL	POMME (locale)	BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner)	MMOLETTE (à portionner)	CARRE FRAIS
	FROMAGE BLANC AROMATISE	FLAN PÂTISSIER AU CITRON (FC et A) (à portionner)			YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional)	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRANBOISE	FLEURETTES DE CHOUX FLEURS AU BOURSIN	QUICHE AU MAROILLES (à portionner)	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE	TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio)	CELERI RAPE (local) REMOULADE	EMMETTE DE SURIMI FESTIF	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE
FILET DE POISSON PANE ET CITRON	STEAK HACHE DE BOEUF (VBF) SAUCE BRUNE AU THYM	ROTI DE DINDE (VBF) SAUCE FORESTIERE	PENNE A LA CARBONARA	COLOMBO DE PORC (VBF, local)	FILET DE LIEU SAUCE AU PAPRIKA	SAUTE DE CHAPON (VVF) AUX MARRONS	PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS
EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	RIZ BIO CREOLE	PETITS POIS	TOMME NOIRE (à portionner)	PETITS POIS CAROTTES	RIZ BIO PILAF	GRATIN DAUPHINOIS	PUREE GRECY (carottes et pommes de terre)
CHANTENEIGE	CAVEMBERT BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT	YAOURT AUX FRUITS MIXES	CANTAFRAIS	BLEU (à portionner)	BABYBEL	COULOMMIERS (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES COINGS	POIRE (locale)		POIRE (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE	DESSERT DE NOEL (A et FC)	FLAN NAPPE CARAMEL

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	CELERI RAPE (local) SAUCE REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE
AGUILLETTES DE POULET SAUCE CREME	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	DOS DE LIEU AU BASILIC	NUGGETS DE BLE
CAROTTES AU CUMIN	SEMIOULE BIO	RIZ JAUNE BIO	RATATOUILLE
CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	PETT MOULE NATURE	RONDELE AIL ET FINES HERBES	PETT SUISSE NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES BANANE	POMME (locale)	BANANE BIO	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRE (à portionner)

*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.