

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

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	Jeu	Vendredi
DU 2 AU 6	<p>CÉLERI RAPÉ (local) AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE</p> <p>CARBONADE DE BŒUF (VBF) À LA FLAMANDE</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES* (locale, VPF)</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATÉS</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p> <p>CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FRIPON</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXÉS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE</p> <p>COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RAPÉ</p> <p>CHANTENEGE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>
DU 9 AU 13	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) À LA DJONNAISE*</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>MUNSTER (régional) (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES-COINGS</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS*</p> <p>MIJOTÉ DE DINDE (VVF) À L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>QUATRE-QUART (à portionner)</p>	<p>TABOULE A LA MENTHE (semoule BIO)</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) AU PAPRIKA</p> <p>CAROTTES A L'ÉTUVÉE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>KIWI BIO</p>
DU 16 AU 20	<p>CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>MUNSTER (régional) (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES-COINGS</p>	<p>PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS*</p> <p>MIJOTÉ DE DINDE (VVF) À L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>QUATRE-QUART (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>BOULETTES DE LÉGUMES SAUCE TOMATE</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>
DU 23 AU 27	<p>TABOULÉ DE BOULGHOUR</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) AU JUS</p> <p>PURÉE DE COURGES (dont pdt)</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>CÉLERI RAPÉ (local) RÉMOULADE</p> <p>CHILI SIN CARINE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>FILET DE MERLU AU CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA BULGARE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE AU THYM</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>POIRE (régionale)</p>	<p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>JAMBON BLANC (VPF)*</p> <p>GRATIN DE CHOU ROMANESCO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>Anniversaire du mois : CAKE AUX PÉTIRES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>
DU 30/11 AU 4/12	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE CRÈME</p> <p>FRIPON</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>FILET DE MERLU AU CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC (local, VPF) AU CIDRE*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>NOVLY CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU (VVF)</p> <p>BROCCOLI ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>
DU 7 AU 11	<p>PANAI RAPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>GALETTE AUX LÉGUMES</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE AU GRATIN</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES (locale, VPF)*</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>CHANTENEGE</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA CORIANDRE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PURÉE DE POTIRON (dont pdt)</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional)</p>
DU 14 AU 18	<p>TABOULÉ À L'ORIENTAL (semoule bio)</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) AUX CHAMIGNONS*</p> <p>CAROTTES AU JUS</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>MANDARINE</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc)</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MOUSSON DE CANARD*</p> <p>FILET DE POULET (local, VPF) SAUCE AUX MARRONS</p> <p>POTATO POPS</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>Anniversaire du mois : BÛCHE DE NOËL AUX FRUITS ROUGES ET NOIX DE COCO</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>PANÉ DU FROMAGEP</p> <p>POIREAUX ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>

NOVEMBRE 2020

DECEMBRE 2020

*PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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.