

Menus du 5 novembre au 19 décembre 2018

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 niarachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CASSOLET GARNI (sauce de toulouse et saucisson à lail) CAMEMBERT (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE AGUILLETTES DE VOLAILLE AU CIDRE (cidre local) PUREE DUBARRY (choux fleur et pommes de terre) PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) AU CURRY CARBONADE DE BŒUF (local, VBF) A LA FLAMANDE COQUILLETTES GOUDA FLAN NAPPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE PANACHE D'HARICOTS VERTS ET BEURRE VACHE QUI RIT ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX PETITES DE CHOCOLAT
lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
SALADE CAMPAGNARDE EMINCE DE PORC (local, VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS JEUNES CAROTTES MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CELERI RAPE (local) REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BIO BLEU (à portionner) YAOURT AUX FRUITS MIXES	SALADE VERTE FROMAGERIE CHOCROUTE GARNIE CHANTAILLOU TARTE AU FROMAGE BLANC (à portionner)	VELOUTE DE BUTTERNUT FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE SEMOULE PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON
lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE POISSON FANE ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt régionales) ET BROCOLIS RONDELE NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE BŒUF BRAISE SAUCE TOMATE TORTIS YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CAKE AU POTIRON (à portionner) ESTOUFFADE DE VOLAILLE (VBF) AU MIEL D'EPERNAY (miel local) POELEE MERIDIONALE CROCLAIT FRUIT BIO	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE TARTIFLETTE (VPF) BUCHE DE LAIT FRAICHE (local) COMPOTE POMME-ANANAS
lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
SALADE DE MINI PENNE A LA TOMATE MAIS CIBOULETTE ROTI DE DINDE AU CUMIN CAROTTES BRASEES CANTANDOU AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	CELERI (local) SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE POMMES NOISETTES BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO PILAF YAOURT NATURE BRASSE (local) FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux) SAUTE DE BŒUF (local, VBF) BOURGUIGNON HARICOTS BEURRE EMMENTAL DONUTS

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE RAVOLIS GRATINES CARRE FONDU CREME DESSERT VANILLE	SALADE D'HARICOTS VERTS FILET DE POISSON MEUNIERE PATES AUX ŒUFS (régionales) MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES ROTI DE PORC AUX QUATRE EPICES (VPF) GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE RONDELE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES ET SA TRANCHE DE PAIN D'EPICES	CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE AGUILLETTES DE POULET SAUCE SUPREME ECRASE DE POMMES DE TERRE (locales) ET BETTERAVES BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (à portionner) FRUIT DE SAISON
lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
CELERI RAPE (local) REMOULADE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (locaux) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AROMATISE	SALADE MELEE AU SURIMI CORDON BLEU DE VOLAILLE PUREE DE POTIRON (pdt) CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE MOUTARDE MJOTE DE BŒUF (local, VBF) AU PAPRIKA RIZ CREOLE EDAM CREME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE PANAIS FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE PETITS POIS PETIT MOULE NATURE FRUIT DE SAISON
lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
TABOULE A LA MENTHE ESTOUFFADE DE PORC (local, VPF) AUX OLIVES RATATOUILLE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE DOS DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES SEMOULE BIO CAMEMBERT (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE DE PERLES OCEANE PARMENTIER DE CANARD A LA PATATE DOUCE SEMMELE BIO PETIT LOUIS A TARTINER ANNIVERSAIRE DU MOIS : DESSERT DE NOEL (FC) (A)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS BLE AUX PETITS LEGUMES CARRE FONDU COMPOTE POMMES-BANANE

*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.