

# Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

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 08 AU 12	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAIGRETTE</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local)</p> <p>CHOU-FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p><b>février</b> <b>11</b> <b>NOV.</b></p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS</p> <p>ET EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>
DU 15 AU 19	<p>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>CAROTTES AIL ET PERSIL</p> <p>PETIT LOUIS À TARTINER</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>	<p>CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-BANANE</p>	<p><b>HAWAII</b> Aléa HAWAII</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (S)</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>HAWAII CAKE DU CHEF (ananas coco) (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>FUSILLI BIO (régionales)</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
DU 22 AU 26	<p>CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AURORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>COMPOTE POMMES-COINGS</p>	<p>LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS PLATS PERSILLÉS</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>TARTE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)</p>
DU 29 AU 03	<p>SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et carottes locales)</p> <p>RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local)</p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>QUICHE AU MUNSTER (à portionner)</p> <p>MJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY</p> <p>CAROTTES VAPEUR</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 06 AU 10	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET CITRON</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE PETITS POIS</p> <p>FALAFELS SAUCE ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>
DU 13 AU 17	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDÉE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE</p> <p>CAROTTES RONDELLES</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p>PÂTE EN CROÛTE* ET CORNICHONS</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>PETIT LOUIS COQUE</p> <p>BÛCHE DE NOËL (A et FC) (à portionner)</p>	<p>SALADE DE MINI-PENNES À LA MIMOLETTE</p> <p>NUGGETS DE MAIS</p> <p>PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

\*Nos plats contiennent parfois de petites quantités de substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

C'est les vacances