

Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

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 7 AU 11	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>ROTI DE DINDE (OF) SAUCE CURCUMA</p> <p>CHOU FLEUR (HVE)</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>KIWI BIO (K)</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER DE BOEUF AU POTIRON</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)</p>	<p>février 11 NOV.</p>
DU 14 AU 18	<p>CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL</p> <p>EMINCE DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY</p> <p>CAROTTES A L'ETUVEE (HVE)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>VELOUTE DE BUTTERNUT</p> <p>ROTI DE BOEUF (VBF) SAUCE FACON CHASSEUR</p> <p>BLE AUX PETITS LEGUMES</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>POIRE</p>	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>	<p>CAKE AU MAROILLES (à portionner)</p> <p>SAUTE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>BANANE BIO</p>
NOVEMBRE 2022 DU 21 AU 25	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS VINAIGRETTE</p> <p>POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE POULET (VVF) AU MIEL</p> <p>RIZ BIO</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BANANE</p>	<p>VIVA ITALIA !</p> <p>PIZZA MARGHERITA (tomate, mozzarella) (à portionner)</p> <p>PENNES A LA NAPOLITAINE</p> <p>ET EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>YAOURT BRASSE SUCRE (local) ET CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE CUMIN</p> <p>PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>POMME (locale)</p>
DU 28/11 AU 2/12	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CREME</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (locales) SPECULOOS (à portionner)</p>	<p>CHOU BLANC BIO RAPE (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>BEAUFILET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE</p> <p>SAUTE DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE</p> <p>PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre)</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE PANAIS (à portionner)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>GRATIN BROCOLIS (HVE) ET POMMES DE TERRE</p> <p>BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner)</p> <p>POIRE BIO</p>
DECEMBRE 2022 DU 5 AU 9	<p>CELERI RAPE (local) REMOULADE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON</p> <p>RIZ BIO CREOLE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE COQUILLETES BIO AU CHEVRE</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>TARTIFLETTE* (VPF)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>CLEMENTINES</p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>EMINCE DE BOEUF (OF, local) FACON BOURGUIGNON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CAKE A L'ANANAS (à portionner)</p>
DU 12 AU 16	<p>PANAIS RAPE (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE</p> <p>STEAK HACHE DE BOEUF (OF) STICK KETCHUP</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>SUISSE AROMATISE</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>Menus de Noël</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON (à portionner)</p> <p>SAUCISSE FUMEE* (locale)</p> <p>LENTILLES AUX CAROTTES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement

*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.

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc