



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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 08 AU 12	CAROTTES RÂPÉES BIO (régionales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON RIZ DE CAMARGUE (IGP) CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAIGRETTE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local) CHOU-FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) POMME BIO (régionale)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE PORC* (VPF) JUS AU ROMARIN SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	férié 11 NOV.	VELOUTÉ DE POTIRON PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS ET EMMENTAL BIO RÂPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FLAN NAPPÉ CARAMEL
DU 15 AU 19	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES AIL ET PERSIL PETIT LOUIS À TARTINER YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	CHOU ROUGE AUX POMMES RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANE	SALADE DE PÉPINETTES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) JUS AU THYM HARICOTS VERTS À L'AIL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	 SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (5) RIZ BIO JAUNE HAWAII CAKE DU CHEF (ananas coco) (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO FUSILLI BIO (régionales) PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) BANANE BIO
DU 22 AU 26	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO CANTAFRAIS COMPOTE POMMES-COINGS	LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME HARICOTS PLATS PERSILLÉS BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE SAUCISSE KNACK* PURÉE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE COQUILLETES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) POMME BIO (régionale)	CÉLERI RÂPÉ BIO (régional) RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)
DU 29 AU 03	SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et carottes locales) RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT RIZ DE CAMARGUE (IGP) YAOURT NATURE SUCRÉ BIO (régional) KIWI BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE POTATOES SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) COMPOTE DE POIRES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local) ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY CAROTTES VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON
DU 06 AU 10	SALADE CAMPAGNARDE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE PETITS POIS FALAFELS SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	PANAIS RÂPÉ (local) RÉMOULADE PILONS DE POULET AU JUS PURÉE DE BUTTERNUT (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CÉLERI RÂPÉ (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES BIO (régionales) VINAIGRETTE À L'ORANGE PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS POMMES DE TERRE SAUTÉES MAASDAM BIO (à portionner) POMME BIO (régionale)
DU 13 AU 17	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDÉE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE CAROTTES RONDELLES PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) KIWI BIO	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE LÉGUMES LASAGNES BOLOGNAISE (VBF) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	REPAS DE NOËL PÂTE EN CROÛTE* ET CORNICHONS SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES POMMES NOISETTES PETIT LOUIS COQUE BÛCHE DE NOËL (A et FC) (à portionner)	SALADE DE MINI-PENNES À LA MIMOLETTE NUGGETS DE MAIS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON BIO