



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)

NOVEMBRE 2020

DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 2 AU 6	CÉLERI RÂPÉ (local) AU FROMAGE FRAIS ET CBOULETTE CARBONADE DE BŒUF (VBF) À LA FLAMANDE PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BRIE EN PONTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ROULADE DE SURMI ET MAYONNAISE SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES* (locale, VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS MAASDAM BIO (à portionner) POMME (locale)	CHOU BLANC ÉMINCÉ VINAIGRETTE AU CURRY RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME BOULCHOUR BIO COULOMMIERS (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE OMELETTE COQUILLETES BIO ET EMENTAL RÂPÉ CHANTENEIGE BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMANE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRÉ ANANAS AU SIROP
DU 9 AU 13	SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) À LA DJONNAISE* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CAMEMBERT BIO (à portionner) ORANGE	CHOU ROUGE AUX POMMES MERLU SAUCE AU CITRON RIZ BIO FRIPON YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	FERIE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE MIGNON DE POULET (VVF) AU PAPRKA CAROTTES A L'ÉTUÉE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIWI BIO
DU 16 AU 20	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE FILET DE POISSON PANÉ ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE FORESTIÈRE POMMES SAUTÉES MUNSTER (régional) (à portionner) COMPOTE DE POMMES-COINGS	SALADE DE MINI-PENNES CHIPOLATAS (VPF)* HARICOTS VERTS A LA PROVENÇALE YAOURT NATURE SUCRÉ MANDARINE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS* MIJOTÉ DE DINDE (VVF) À L'ANCIENNE PETITS POIS AU JUS VACHE PICON TARTE AUX POMMES (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BOULETTES DE LÉGUMES SAUCE TOMATE SEMOULE BIO BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
DU 23 AU 27	TABOULÉ DE BOULGHOUR HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) AU JUS PURÉE DE COURGES (dont pdt) FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES	CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE CHILI SIN CARNE RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) POMME (locale)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS* BEAUFLET DE MERLU AUX FRUITS DE MER CAROTTES PERSILLÉES FRAIDOU SEMOULE AU LAIT	MACÉDOINE DE LEGUMES À LA BULGARE STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE AU THYM COQUILLETES BIO EDAM BIO (à portionner) POIRE (régionale)	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE ANDALOUSE JAMBON BLANC (VPF)* GRATIN DE CHOU ROMANESCO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ Anniversaire du mois : TARTE AU CHOCOLAT (à portionner)
DU 30/11 AU 4/12	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE CRÈME FRIPON CLÉMENTINE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS FILET DE MERLU AU CURRY RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-ANANAS	VELOUTÉ DE PANAIS LASAGNES BOLOGNAISE BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) FRUIT DE SAISON	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC (local, VPF) AU JUS DE POMMES (local) HARICOTS VERTS PERSILLÉS CHANTAILLOU NOVLYCHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CORDON BLEU (VVF) BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) KIWI BIO
DU 7 AU 11	PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE GALETTE AUX LÉGUMES ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE AU GRATIN PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ BANANE BIO	SALADE DE CHOU ROUGE PENNES FAÇON CARBONARA À LA VOLAILLE (VVF) CANTAL (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	SOUPE DE LÉGUMES SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES (locale, VPF)* LENTILLONS BIO (locaux) CHANTENEIGE POMME (locale)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA CORIANDRE POISSON MEUNIÈRE PURÉE DE POTIRON (dont pdt) BRIE EN PONTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional)
DU 14 AU 18	TABOULÉ À L'ORIENTAL (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES AU JUS VACHE QUI RIT MANDARINE	SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc) FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON	MOUSSON DE FOIE* FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS POTATO POPS PETIT LOUIS Anniversaire du mois : BÛCHE DE NOËL AUX FRUITS ROUGES ET NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ORANGE PANÉ DU FROMAGER POIREAUX ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT

*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.