

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 signifiés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

DECEMBRE 2021		NOVEMBRE 2021		DÉCEMBRE 2021	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
CAROTTES RAFFÉES (locales) VINAGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE			
FILET DE COIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local)	RÔTI DE PORC* (VVF) JUS AU ROMARIN			
RIZ DE CAMARGUE (IGP)	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL	SEMOULE BIO			
CAMEMBERT BIO (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)			
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POMME (locale)	FRUIT DE SAISON			
TABOULE À LA MENTHE (dont semoule bio)	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE PÉPINNETTES VINAGRETTE			
CORDON BLEU DE VOLAILLE	RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE	SALADE ICEBERG VINAGRETTE AUX AGRUMES			
CAROTTES AIL ET PERSIL	PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre)	HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) JUS AUTHYM			
PETIT LOUIS À TARTINER	IMMOLETTE (à portionner)	HARICOTS VERTS À L'AÏL			
YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	COMPOTE POMMES-BANANE	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)			
OUOU BLANC BIO (régional) VINAGRETTE	LENTILLES VINAGRETTE ÉCHALOTE	HARICOTS PLATS PERSILLÉS			
QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME	BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner)			
SEMOUNLE BIO	SAUCISSE KNACK*	PURÉE DE BROCOLIS (dont pommes de terre)			
CANTAFRAIS	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS			
COMPOTE POMMES-COINGS	FRUIT DE SAISON	BRIE EN POINTE (à portionner)			
SAJADE COLESUAV (mélange chou blanc Bio et carottes locales)	BEITERAVES ROUGES BIO VINAGRETTE AU VINAGRE DE FRAMBOISE	SAUCILLE VERTÉE VINAGRETTE			
RAVIOULINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE	FILET DE COIN SAUCE CITRON VERT	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE			
VACHE QUI RIT	RIZ DE CAMARGUE (IGP)	POTATOES			
COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales)	YAOURT NATURE SUCRÉ	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)			
SALADE CAMPAGNARDÉ	KIWI BIO	GOURDA (à portionner)			
POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	VELOUTÉ DE PETITS POIS	COMPOTE DE POIRES			
ÉPINARDS BÉCHAMEL	FALAFELS SAUCE ORIENTALE	PANAIS RÂPÉ (local) RÉMOULADE			
CAPRICIE DES DEUX (régional) (à portionner)	SEMOUNLE BIO	PILONS DE POULET AU JUS			
MOUSSE AU CHOCOLAT	CHANTENFGF	PURÉE DE BUTTERNUT (dont pommes de terre)			
SALADE DE LENTILLES VINAGRETTE MOUTARDÉE	FRUIT DE SAISON	BRIF FN POINTIF (à portionner)			
ÉMINCÉ DE PORC* (local VPF) SAUCE AGRÉ-DOUCE	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS			
CAROTTES RONDELLES	FRUIT DE SAISON	REPAS DE NOËL			
PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE LÉGUMES	PÂTE EN CROUTE * ET CORNICHONS			
KIWI BIO	YAOURT (régional) (à portionner)	SAUTÉ DE POULET (local VVF) SAUCE AUX MARROQUINS ET PAIN D'ÉPICES			
		POMMES NOISETTES			
		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ			
		BOUCHE DE NOËL (A et FC) (à portionner)			

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de nous faire parvenir de la cuisine."