

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/ovébrbis (B/C), ni fruits à coques (F/C), ni kiwi (K).

| Lundi | | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|---|---|
| CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE REIMS | | SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAIGRETTE | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (F) RIZ BIO JAUNE VACHE PICON | VELOUTÉ DE POTIRON |
| FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON | | MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local) | RÔT DE PORC* (VVF) JUS AU ROMARIN | | PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS ET ÉMENTAL BIO RÂPÉ |
| RIZ DE CAMARGUE (IGP) | | CHOUFLEUR BÉCHAMEL | SEMOLLE BIO | SALADE DE PÉPINETTES VINAIGRETTE HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) JUS AU THM HARICOTS VERTS À L'AIL CARRÉ DE LIQUEL (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT | |
| CAMEMBERT BIO (à portionner) | | CANTAL AOP (à portionner) | TOMME BLANCHE (à portionner) | | |
| FROMAGE BLANC AROMATISÉ | | POMME (locale) | FRUIT DE SAISON | FLAN NAPPÉ CARAMEL | |
| TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) | | CHOU ROUGE AUX POMMES | SALADE DE PÉPINETTES VINAIGRETTE | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO FUSILLI BIO (régionales) | |
| CORDON BLEU DE VOLAILLE | | RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE | HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) JUS AU THM | PETIT MÜNSTER AOP (régional) (à portionner) | |
| CAROTTES AIL ET PERSIL | | PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) | HARICOTS VERTS À L'AIL | BANANE BIO | |
| PETIT LOUIS À TARTINER | | MINI MOLETTE (à portionner) | CARRÉ DE LIQUEL (à portionner) | CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE | |
| YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) | | COMPOTE POMMES-BANANE | LIÉGEOIS CHOCOLAT | CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE | |
| CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE | | LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTE | VELOUTÉ DE PATATE DOUCE | STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS | |
| QUENELLES NATURE SAUCE AURORE | | RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME | SAUCISSE KNACK* PURÉE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) | PETITS POIS | |
| SEMOLLE BIO | | HARICOTS PLATS PERSILLÉS | PURÉE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) | TARTIE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner) | |
| CANTARFAIS | | BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMIBINS" (régionale, à portionner) | BRIE EN POINTE (à portionner) | PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ | |
| COMPOTE POMMES-COINGS | | FRUIT DE SAISON | FROMAGE BLANC AROMATISÉ | QUICHE AU MÜNSTER (à portionner) | |
| SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et cardes locales) | | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE | SALADE VERTE VINAIGRETTE | CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE | |
| RAVIOLE AU FROMAGE SAUCE TOMATE | | FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT | BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE | MILÔTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY | |
| VACHE QUI RIT | | RIZ DE CAMARGUE (IGP) | POTATOES | CAROTTES VAPEUR | |
| COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales) | | YAOURT NATURE SUCRÉ | SAINT-NECTAIRE AOP* (à portionner) | PETIT MOULÉ NATURE | |
| SALADE CAMPAGNARDE | | VELOUTÉ DE PETITS POIS | COMPOTE DE POIRES | FRUIT DE SAISON | |
| POISSON MEUNIER ET CITRON | | FALAFELS SAUCE ORIENTALE | PILONS DE POULET AU JUS | CÉLERI RÂPÉ (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES | |
| ÉPINARDS BÉCHAMEL | | SEMOLLE BIO | PURÉE DE BUTTERNUT (dont pommes de terre) | SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS | |
| CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) | | CHANTENFÈGE | RIF FNI POINT* (à portionner) | HARICOTS VERTS PERSILLÉS | |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | | FRUIT DE SAISON | YAOURT AUX FRUITS | FROMAGE AIL ET FINES HERBES | |
| SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE | | CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY | VELOUTÉ DE LÉGUMES | CAKE AUX PÊTES DE CHOCOLAT (à portionner) | |
| ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE | | FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH | LASAGNES BOLOGNAISE (VBF) | REPAS DE NOËL PÂTE EN CROÛTE* ET CORNICHONS | |
| CAROTTES RONDELLES | | SEMOLLE BIO | FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ | SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES | |
| PETIT MÜNSTER AOP (régional) (à portionner) | | CAMEMBERT BIO (à portionner) | FRUIT DE SAISON | POMMES NOISETTES | |
| KIWI BIO | | YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) | FRUIT DE SAISON | BÛCHE DE NOËL (A et F/C) (à portionner) | |
| | | | | FRUIT DE SAISON | |

*Nos plats sont exempts de contenu des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.