



Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

Légende :



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 arachides (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K).

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE	VELOUTE DE BUTTERNUT	CHOU BLANC (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS
CASSOULET GARNI (saucisse de Toulouse et saucisson à l'ail)	AGUILLETTES DE POULET SAUCE CURRY	SAUTE DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX OIGNONS	HOKI MEUNIÈRE ET CITRON
COULOMMIERS (à portionner)	BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EN GRATIN	SEMOULE BIO	JEUNES CAROTTES
YAOURT AROMATISE	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	BRIE EN POINTE (à portionner)	CARRE FRAIS
	POMME (locale)	FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT (à portionner)

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	SALADE COESLAW (carottes locales, chou blanc régional)	TARTE A LA CAROTTE ET QUATRE EPICES (à portionner)
RAVIOLINS VERDURA SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	EMINCE DE PORC (VPF local) SAUCE SUPREME	FILET DE POULET (VVF) AU PAIN D'EPICES
TOMME BLANCHE (à portionner)	PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre)	GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE
FRUIT DE SAISON	CARRE FONDU	SAINT MORET	BRIE EN POINTE (à portionner)
	COMPOTE POMMES ANANAS	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	SALADE MELEE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE
	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	SAUTE DE POULET (local, VVF) A L'ORANGE	PARMENTIER VEGETARIEN
	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS	BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner)
	SAINT NECTAIRE (à portionner)	CARRE FONDU	CREME DESSERT CAMEL
	FROMAGE BLANC AROMATISE	FLAN PATISSIER AU CITRON (FC et A) (à portionner)	

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional)	VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE BALSAMIQUE
TARTIFLETTE (VPF)	FALAFELS A L'ORIENTALE	BŒUF BOURGUIGNON (VBF, local)	DOS DE COLIN SAUCE CREME
PETIT LOUIS TARTINE	COQUILLETES BIO	SEMOULE BIO	CHOUX ROMANESCO ET POMMES DE TERRE EN GRATIN
POMME (locale)	BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner)	MIMOLETTE (à portionner)	CARRE FRAIS
	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional)	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	FLEURETTES DE CHOUX FLEURS AU BOURSIN	QUICHE AU MAROILLES (à portionner)	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE
FILET DE POISSON PANE ET CITRON	STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE AU THYM	ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE	PENNE A LA CARBONARA
EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	RIZ BIO CREOLE	PETITS POIS	TOMME NOIRE (à portionner)
CHANTENEIGE	CAMEMBERT BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT	YAOURT AUX FRUITX MIXES
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES COINGS	POIRE (locale)	

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio)	CELERI RAPE (local) REMOULADE	EMETTE DE SURIMI FESTIF	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE
COLOMBO DE PORC (VPF, local)	FILET DE LIEU SAUCE AU PAPRIKA	SAUTE DE CHAPON (VVF) AUX MARRONS	PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS
PETITS POIS CAROTTES	RIZ BIO PILAF	GRATIN DAUPHINOIS	PUREE CRECY (carottes et pommes de terre)
CANTAFRAIS	BLEU (à portionner)	BABYBEL	COULOMMIERS (à portionner)
POIRE (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE	DESSERT DE NOEL (A et FC)	FLAN NAPPE CAMEL

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	CELERI RAPE (local) SAUCE REMOULADE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE
AGUILLETTES DE POULET SAUCE CREME	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	DOS DE LIEU AU BASILIC	NUGGETS DE BLE
CAROTTES AU CUMIN	SEMOULE BIO	RIZ JAUNE BIO	RATATOUILLE
CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	PETIT MOULE NATURE	RONDELE AIL ET FINES HERBES	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
COMPOTE POMMES BANANE	POMME (locale)	BANANE BIO	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRE (à portionner)

"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."