

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/brèbils (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 04 AU 08	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE TORTELLINIS A LA TOMATE VACHE QUI RIT CREME DESSERT VANILLE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE FILET DE POULET A LA NORMANDE PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL POMME (locale)	SALADE ICEBERG AU SURIMI MIJOTE DE PORC (VPF) AU MIEL DES ARDENNES (miel local) RIZ PILAF CANTAFRAIS PRUNE	MELON FILET DE POISSON MEUNIERE GRATIN DE CHOUX-FLEURS FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE NATURE SUCRE GÂTEAU MARBRE (à portionner)	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ESTOUFFADE DE BŒUF (régional, VBF) A LA PROVENCALE SEMOULE COULOMMIERS (à portionner) PÊCHE
DU 11 AU 15	SALADE PIEMONTAISE BLANQUETTE DE DINDE (VVF) AUX OIGNONS PETITS-POIS ET CAROTTES GOUDA POIRE (locale)	CÉLÉRI REMOULADE RÔTI DE PORC (VPF) A LA FORESTIERE COQUILLETES PETIT COTENTIN NATURE LIEGEOIS CHOCOLAT	FLEURETTES DE BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE BLE AU BEURRE DELIJE DE CAMEMBERT SALADE DE FRUITS	SALADE MÉLEE AU MAÏS HACHIS PARMENTIER (VBF) CARRE FONDU YAOURT AROMATISE	QUICHE LORRAINE FILET DE HOKI AU CITRON HARICOTS VERTS PERILLES BRIE (à portionner) BANANE
DU 18 AU 22	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE AU CURRY SAUTE DE PORC (local, VPF) A LA DUONNAISE PUREE NINON (tomates et pommes de terre) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-FRAISES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS DOS DE COLIN AU BASILIC RIZ PILAF BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC) NECTARINE	POIREAUX VINAIGRETTE FILET DE POULET A LA CREME PÂTES D'ALSACE SAMOS FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE PORTUGUAISE (salade, poivrons, thon, pois chiche, vinaigrette à l'huile d'olives) SAUTE DE BŒUF (VBF) AU CHORIZO DOUX HARICOTS PLATS D'Espagne PETIT "LUISS" TARTINE PASTES DE NATA (flan pâtisseries portugais au citron) (à portionner)	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CHIPOLATAS ET LENTILLONS BIO (locaux) EDAM POMME (locale)
DU 25 AU 29	SALADE DE MINI-FARFALLES CORDON BLEU CAROTTES (locales) BRAISEES KIRI PRUNES (locales)	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET SAUCE TARTARE FRITES MIMOLETTE YAOURT NATURE SUCRE	SALADE COLESLAW (carottes et chou locaux) PILON DE POULET A LA BASQUAISE SEMOULE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTE DE COURGETTES MIJOTE DE PORC (VPF) AU CIDRE DES ARDENNES (cidre local) RIZ CREOLE CAMEMBERT (à portionner) BANANES	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE POISSON MEUNIERE EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL (pdt locales) CHANTAILLOU Anniversaire du mois : GÂTEAU AUX MIRABELLES DE LORRAINE (à portionner)
DU 02 AU 06	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS COUSCOUS AUX DEUX VIANDES (merguez et boulettes couscous) EMMENTAL POIRE (locale)	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FILET DE POISSON PANE GRATIN DE CHOUX ROMANESCO ET POMMES DE TERRE CARRE DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE A LA TOMATE PAVE DE JAMBON BRAISE PENNES TOMME NOIRE ANANAS AU SIROP	TARTE AU MUNSTER FILET DE POULET (local, VVF) AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS CARRE FONDU RAISIN	CÉLÉRI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL SAUTE DE BŒUF (régional, VBF) BOURGUIGNON PUREE DE POMMES DE TERRE (locales) FRAIDOU FROMAGE BLANC AROMATISE
RENCONTRE DU GOÛT : "PLACE AUX EPICES"					
DU 09 AU 13	SALADE STRASBOURGEOISE (pdt, saucisses de strasbourg, cornichons, œuf dur, vinaigrette) AIGUILLETTE DE VOLAILLE A LA CREME POEELEE AUTOMNALE AU CURCUMA CROCLAIT POMME (locale)	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE TRANCHE DE BŒUF BRAISE AU PAIN D'EPICES ET PAPRIKA FARFALLES LE P'TIT BLANC NATURE (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	CREME DE LENTILLES COORAILLE ET CAROTTES AU CURRY ESCALOPE VIENNOISE PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt) SIX DE SAVOIE CREME DESSERT VANILLE	SALADE D'HARICOTS MUNGO VINAIGRETTE SAUTE DE PORC (VPF) AU GINGEMBRE RIZ PILAF PETIT SUISSE NATURE SUCRE ORANGE	CONCOMBRES ALPIN FILET DE LIEU A LA CORIANDRE CAROTTES VICHY SAINT-PAULIN CAKE POIRES RAISINS ET CANNELLE (à portionner)
DU 16 AU 20	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DES ARDENNES (local) SAUCE MOUTARDE ECRASE DE POMMES DE TERRE ET CÉLÉRI (locaux) PETIT COTENTIN NATURE YAOURT AUX FRUITS MIXE	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE FILET DE CABILLAUD A LA DIEPPOISE RIZ CREOLE GOUDA COMPOTE POMMES-CASSIS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SPAGHETTI BOLOGNAISE (VBF) ET FROMAGE RÂPE BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC) FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÂPES (local) SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES RÔTI DE DINDE SAUCE SUPRÊME HARICOTS VERTS KIRI Anniversaire du mois : GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON MIJOTE DE BŒUF (régional, VBF) A LA TOMATE SEMOULE TOMME GRISE (à portionner) BANANE