



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 tracas, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre-brébis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CASSOULET GARNI (saucisse de Toulouse et saucisson à l'ail) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISE	ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE AGUILLETTES DE POULET SAUCE CURRY BROCOLIS ET POMMES DE TERRE EN GRATIN CANTADOU AIL ET FINES HERBES POMME (locale)	VELOUTE DE BUTTERNUT SAUTE DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX OIGNONS SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS HOKI MEUNIÈRE ET CITRON JEUNES CAROTTES CARRE FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT (à portionner)	CHOU ROUGE (régional) VINAIGRETTE AUX POMMES RAMOLINIS VERDURA SAUCE CHAMPIGNONS TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON PUREE DE BROCOLIS (dont pommes de terre) CARRE FONDU COMPOTE POMMES ANANAS	SALADE COLESLAW (carottes locales, chou blanc régional) EMINCE DE PORC (VPF, local) SAUCE SUPREME GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE SAINT MORET CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE A LA CAROTTE ET QUATRE EPICES (à portionner) FILET DE POULET (VVF) AU PAIN D'EPICES HARICOTS BEURRE BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
	SALADE MELEE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON COQUILLETES BIO SAINT NECTARE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE SAUTE DE POULET (local, VVF) A L'ORANGE HARICOTS VERTS CARRE FONDU FLAN PATISSIER AU CITRON (FC et A) (à portionner)	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PARMENTIER VEGETARIEN BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner) CREME DESSERT CARAMEL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE TARTIFLETTE (VPF) PETIT LOUIS TARTINE POMME (locale)	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL (miel régional) FALAFELS A L'ORIENTALE COQUILLETES BIO BUCHETTE DE LAIT MI CHEVRE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional)	VELOUTE DE POTIRON BŒUF BOURGUIGNON (VBF, local) SEMOULE BIO MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE BALSAMIQUE DOS DE COLIN SAUCE CREME CHOUX ROMANESCO ET POMMES DE TERRE EN GRATIN CARRE FRAIS RIZ AU LAIT
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE POISSON PANE ET CITRON EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE MOUSSE AU CHOCOLAT	FLEURETTES DE CHOUX FLEURS AU BOURSIN STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE AU THYM RIZ BIO CREOLE CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES COINGS	QUICHE AU MAROILLES (à portionner) ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE FORESTIERE PETITS POIS VACHE QUI RIT POIRE (locale)	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE PENNE A LA CARBONARA TOMME NOIRE (à portionner) YAOURT AUX FRUITX MIXES	TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio) COLOMBO DE PORC (VPF, local) PETITS POIS CAROTTES CANTAFRAIS POIRE (locale)	CELERI RAPE (local) REMOULADE FILET DE LIEU SAUCE AU PAPRIKA RIZ BIO PILAF BLEU (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	EMIETTE DE SURIMI FESTIF SAUTE DE CHAPON (VVF) AUX MARRONS GRATIN DAUPHINOIS BABYBEL DESSERT DE NOEL (A et FC)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AUX OIGNONS PUREE CRECY (carottes et pommes de terre) COULOMMIERS (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre				
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE AGUILLETTES DE POULET SAUCE CREME CAROTTES AU CUMIN CARRE DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	CELERI RAPE (local) SAUCE REMOULADE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE SEMOULE BIO PETIT MOULE NATURE POMME (locale)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS DOS DE LIEU AU BASILIC RIZ JAUNE BIO RONDELE AIL ET FINES HERBES BANANE BIO	SALADE D'ENDIVES FROMAGERE PENNE A LA CARBONARA TOMME NOIRE (à portionner) YAOURT AUX FRUITX MIXES				

"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."