



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE DU 04/11 AU 08/11	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETTES DE POULET SAUCE COLOMBO</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC (LR, OF) SAUCE DIABLE</p> <p>MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>	<p>CÉLERI (local) RÉMOULADE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF (OF)</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAKE A L'EMMENTAL DU CHEF (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE BLÉ</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>
NOVEMBRE DU 11/11 AU 15/11	<p>férié 11 NOV.</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI BIO MOZZARELA SAUCE TOMATE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CREME DUBARRY (à portionner)</p> <p>POISSON MEUNIERE (MSC)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>Atelier <i>C'est toi, le chef!</i></p> <p>SALADE ICEBERG</p> <p>WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>
NOVEMBRE DU 18/11 AU 22/11	<p>TABOULÉ (dont semoule BIO)</p> <p>SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE AU MIEL</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p>	<p>TARTE AU FROMAGE MAISON</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUREORE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI (local) FACON RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON STROGONOFF</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>PONT L'ÉVEQUE AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BANANES</p>
NOVEMBRE DU 25/11 AU 29/11	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>OMELETTE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>CARRÉ DE L'EST (à portionner)</p> <p>FRUIT</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE POISSON (MSC) SAUCE A L'ANETH</p> <p>RIZ BIO</p> <p>TOMME GRISE IGP (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC DE RETHEL (régional)</p> <p>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : CAKE CHOCO COCO DU CHEF (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE (OF)</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES COING</p>
DÉCEMBRE DU 02/12 AU 06/12	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) A L'INDIENNE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>TARTIFLETTE</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) FACON CARBONADE</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner)</p> <p>GAUFRE LIÉGEOISE</p>
DÉCEMBRE DU 09/12 AU 13/12	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIÈRE (MSC)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AU THYM</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETTES DE POULET SAUCE CURRY</p> <p>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE AROMATISÉ</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE DIJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>
DÉCEMBRE DU 16/12 AU 20/12	<p>CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>FRUIT</p>	<p>CÉLERI (local) FACON RÉMOULADE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU (OF) SAUCE AU THYM</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CARRÉ LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>Menus de Noël</p>	