



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 7 AU 11	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE OU CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE SEMOULE BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	SALADE CAMPAGNARDE OU SALADE DE LENTILLONS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE DINDE (OF) SAUCE CURCUMA CHOU FLEUR (HVE) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE BROCOLIS (HVE) PENNES A LA CARBONARA* ET EMMENTAL RAPE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL PARMENTIER DE BOEUF AU POTIRON BRIE EN POINTE (à portionner) OU VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)	
	CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL OU PANAIS RAPE (local) AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES EMINCE DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY CAROTTES A L'ETUVEE (HVE) CAMEMBERT BIO (à portionner) OU SAINT MORET RIZ AU LAIT OU SEMOULE AU LAIT	VELOUTE DE BUTTERNUT ROTI DE BOEUF (VBF) SAUCE FACON CHASSEUR BLE AUX PETITS LEGUMES PETIT MOULÉ NATURE OU PETIT MUNSTER (AOP) (à portionner) POIRE OU FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE FILET DE LIEU SAUCE ANETH RIZ BIO PILAF GOUDA BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS OMELETTE BIO POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP SUISSE NATURE SUCRE OU SUISSE AROMATISE COMPOTE POMMES (HVE) OU COMPOTE DE FRUITS	CAKE AU MAROILLES (à portionner) SAUTE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE PETITS POIS AU JUS VACHE PICON OU MAASDAM BIO (à portionner) BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 14 AU 18	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS VINAIGRETTE OU TABOULE POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON EPINARDS BECHAMEL BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) OU CANTAFRAIS ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE OU CHOU ROUGE RAPE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET (VVF) AU MIEL RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMMES BANANE OU COMPOTE POMMES POIRE	SALADE DE BLE ARLEQUIN SAUCISSE KNACK* ET KETCHUP HARICOTS VERTS PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FLAN NAPPE CAMEL	VIVA ITALIA ! PIZZA MARGHERITA (tomate, mozzarella) (à portionner) PENNES A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO YAOURT BRASSE SUCRE (local) ET CHOCOLAT (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU CHOU FLEUR (HVE) SAUCE COCKTAIL BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE CUMIN PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU VACHE QUI RIT BIO POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON
	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE OU RADIS NOIR REMOULADE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CREME COULOMMIERS (à portionner) OU SAINT MORET COMPOTE POMMES (locales) SPECULOOS (à portionner)	CHOU BLANC BIO RAPE (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE OU SALADE MELEE VINAIGRETTE BEAUFILLET DE COLIN SAUCE CITRON SEMOULE BIO SUISSE NATURE SUCRE OU SUISSE AROMATISE POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	SALADE DE RISETTI, MAIS ET MIMOLETTE ROTI DE BOEUF (OF) SAUCE AUX OIGNONS CAROTTES PERSILLEES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE OU OEUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) EDAM BIO (à portionner) OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CAMEL	VELOUTE DE PANAIS (à portionner) CORDON BLEU DE VOLAILLE GRATIN BROCOLIS (HVE) ET POMMES DE TERRE BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner) OU TOMME NOIRE (à portionner) POIRE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 21 AU 25	CELERI RAPE (local) REMOULADE OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON RIZ BIO CREOLE BRIE EN POINTE (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE GRATIN DE COQUILLETES BIO AU CHEVRE EMMENTAL (à portionner) OU SAMOS ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES PILONS DE POULET AU JUS COEUR DE BLE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES OU ENDIVES AU MIEL TARTIFLETTE* (VPF) YAOURT NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE CLEMANTINES OU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE EMINCE DE BOEUF (OF, local) FACON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL CAMEMBERT BIO (à portionner) OU FRIPON CAKE A L'ANANAS (à portionner)
	PANAIS RAPE (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU CHOU BLANC BIO AU CURRY QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU SAMOS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE OU SALADE DE RIZ NICOISE STEAK HACHE DE BOEUF (OF) STICK KETCHUP PETITS POIS AU JUS SUISSE AROMATISE OU SUISSE NATURE SUCRE POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	SALADE MELEE AUX CROUTONS BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	 Menus de Noël 	VELOUTE DE POTIRON (à portionner) SAUCISSE FUMEE* (locale) LENTILLES AUX CAROTTES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Menus sous réserve d'approvisionnement

*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.