



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
NOVEMBRE	DU 4 AU 8	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE HACHIS PARMENIER DE BOEUF EDAM BIO (à portionner) GOUDA (à portionner) POMME HVE (locale) POIRE	CÉLÉRI (local) FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO TORSAGES BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME HVE COMPOTE POMME PASSION
	DU 11 AU 15	FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICION BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) BANANE BIO FRUIT 2ÈME CHOIX	Fajitas party SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÈNE DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TEX-MEX) EMMENTAL RAPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 18 AU 22	TABOULÉ SALADE DE RIZ NIÇOIS FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEL (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	COLESRAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT LIÉGEOIS VANILLE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS* LENTILLES BIO (local) EDAM BIO (à portionner) ÉCLAIR À LA VANILLE	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSIL YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CÉLÉRI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) BÛCHETTE MI-CHÈVRE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	DU 25 AU 29	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE COEURS DE PALMIER ET VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME COING	OEUF DUR MAYONNAISE SURMIET MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISE (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICION PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MAASDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARICOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC COCO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL OU CÉLÉRI (local) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ
	DU 2 AU 6	CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CRÈPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS GOUDA BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE L'EST (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) COMPOTE POMME PRUNEAU	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) EDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
	DU 9 AU 13	SALADE CAMPAGNARDE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO AU THYM BRIE EN POINTE (à portionner) BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	SALADE COLESRAW (chou blanc bio, local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)	BROCOLIS VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DUONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME POIRE COMPOTE POMME BANANE
	DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE PERLES, TOMATE ET MAÏS FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) COMPOTE POMME PASSION	SALADE VERTE VINAIGRETTE GNOCCHIS À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC SUCRÉ (à portionner) FRUIT DE SAISON	 Menus de Noël	SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICION RIZ NIÇOIS OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) SUISSE AUX FRUITS SUISSE SUCRÉ

BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À TOUS ! ON SE RETROUVE EN 2025...

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis 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."

MENUS DU 4 NOVEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2024

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
NOVEMBRE 2024	DU 4 AU 8	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC	
		BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PARMENTIER AU FROMAGE	FALAFELS SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		PLAT VEGETARIEN	
	DU 11 AU 15	FÉRIÉ		ŒUF DUR MAYONNAISE				ENTRÉE SANS PORC/ VEGE
								PLAT SANS PORC
				BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER	FALAFELS SAUCE DU JOUR		PLAT VEGETARIEN
	DU 18 AU 22			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		NUGGETS DE BLÉ	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR			PLAT VEGETARIEN
	DU 25 AU 30				SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			PENNES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	MOZZARELLA STICKS	OMELETTE	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR		PLAT VEGETARIEN
	DÉCEMBRE 2024	DU 2 AU 6						PLAT SANS PORC
			BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER	TARTI FROMAGE	FALAFELS SAUCE DU JOUR		PLAT VEGETARIEN
DU 9 AU 13						SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR		PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR		PLAT VEGETARIEN
DU 16 AU 20					ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE VEGE
	PANÉ DU FROMAGER	FALAFELS SAUCE DU JOUR	GNOCCHIS AUX DÉS DE DINDE		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	PLAT SANS PORC	
			GNOCCHIS SAUCE DU JOUR ET FROMAGE RÂPÉ				PLAT VEGETARIEN	

"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."