

Menus du 8 Novembre au 17 Décembre 2021



	Du 8 au 12 Novembre	Du 15 au 19 Novembre	Du 22 au 26 Novembre	Du 29 au 3 Décembre	Du 6 au 10 Décembre	Du 13 au 17 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges Gratin de Pommes de terre aux 2 fromages Salade Fruit de saison Potage à la tomate	Carottes râpées Ravolis Emmental râpé Liégeois au chocolat	Salade de haricots verts Sauté de poulet Pommes de terre, petits pois Sauce aux herbes Nappé caramél Œuf mayonnaise	Bœuf à l'ancienne Pommes sautées Haricots verts Mimolette Fruit de saison Carottes râpées Donut's de poulet au fromage	Potage à la tomate Tenders de poulet Farfalles, sauce Tandoori Emmental râpé St Nicolas Compote Coleslaw Gratiné de poisson	Escalope de poulet Pommes de terre, petits pois Sauce aux poivrons Camembert Fruit de saison Surimi mayonnaise
	Rôti de dinde Riz, étuvée de carottes, Sauce champignons Mousse au chocolat	Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade Sauce tartare Fromage frais Fruit de saison	Croque Veggie à la tomate Macaronis, sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	Blé , ratatouille Yaourt brassé aux fruits	Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Jambon supérieur (P) Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Compote
MARDI	Salade mêlée aux croûtons Bolognaise Pennes, emmental râpé	Haricots verts en salade Escalope de poulet Riz, sauce estragon	Rissollette de veau Semoule, piperade Edam Compote	Salade Esaü Poisson poêlé au beurre Purée au lait, salade	Rôti de dinde Pommes de terre Petits légumes Vache Picon Eclair au chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature sucré	Hamburger + Fromage Pommes américaines, salade Ketchup	Liégeois vanille Charcuterie Bolognaise Spaghettis, emmental râpé	Boulettes Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	Brassé aux fruits Carottes râpées Palets fromagés Riz, ketchup Yaourt nature sucré
MERCREDI	FÉRIÉ	Charcuterie Emincé de bœuf à l'aigre doux Coquillettes, sauce Emmental râpé Gâteau Basque	Biscuit Crêpe au fromage Dos de colin au citron Riz, fondue de poireaux Mousse au chocolat	Fruit de saison Menu Alsacien Saucisse (P) + saucisson à l'ail Choucroute Pommes de terre Carré de l'Est Tartelette pomme cannelle	Fruit de saison Tarte au fromage Omelette Gratin de chou-fleur Pommes de terre, sauce Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade Brassé aux fruits Carottes râpées Palets fromagés Riz, ketchup Yaourt nature sucré
JEUDI						
VENDREDI	Sauté de Porc (P) Pommes rôstis, brocolis Sauce dijonnaise Camembert Compote	Céleri rémoulade Omelette Purée au potiron, Sauce au curry Yop à la framboise				Menu de Noël Mousseron de canard Sauté de veau aux marrons et champignons Pommes de terre pins Haricots verts, sauce Dessert de Noël



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
produits en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements