

# Menus du 7 novembre au 16 décembre 2022

## Légende :



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  FILET DE COLIN SAUCE TOMATE  SEMOULE BIO  CARRE DE LIGUEIL (à portionner)  YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)	SALADE CAMPAGNARDE  ROTI DE DINDE (OF) SAUCE CURCUMA  CHOU FLEUR (HVE)  SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)  KIWI BIO (K)	VELOUTE DE BROCOLIS (HVE)  PENNES A LA CARBONARA*  ET EMMENTAL RAPE BIO  FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  PARMENTIER DE BOEUF AU POTIRON  BRIE EN POINTE (à portionner)  ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)	CAKE AU MAROILLES (à portionner)
DU 14 AU 18	CELERI RAPE (local) SAUCE COCKTAIL  EMINCE DE CUISSE DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY  CAROTTES A L'ETUVEE (HVE)  CAMEMBERT BIO (à portionner)  RIZ AU LAIT	VELOUTE DE BUTTERNUT  ROTI DE BOEUF (VBF) SAUCE FACON CHASSEUR  BLE AUX PETITS LEGUMES  PETIT MOULE NATURE  POIRE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE  FILET DE LIEU SAUCE ANETH  RIZ BIO PILAF  GOUDA BIO (à portionner)  YAOURT AROMATISE	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE  OMELETTE BIO  POMMES DE TERRE RISSOLEES ET KETCHUP  SUISSE NATURE SUCRE  COMPOTE POMMES (HVE)	CAKE AU MAROILLES (à portionner)  SAUTE DE PORC* (local, OF) SAUCE FORESTIERE  PETITS POIS AU JUS  VACHE PICON  BANANE BIO
NOVEMBRE 2022 DU 21 AU 25	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS VINAIGRETTE  POISSON MEUNIERE (MSC) ET CITRON  EPINARDS BECHAMEL  BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)  ORANGE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE  SAUTE DE POULET (VVF) AU MIEL  RIZ BIO  TOMME BLANCHE (à portionner)  COMPOTE POMMES BANANE	SALADE DE BLE ARLEQUIN  SAUCISSE KNACK* ET KETCHUP  HARICOTS VERTS PERSILLES  SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)  FLAN NAPPE CAMEL	<b>VIVA ITALIA !</b> 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  BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE CUMIN  PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE  FROMAGE AIL ET FINES HERBES  POMME (locale)
DU 28/11 AU 2/12	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE  RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CREME  COULOMMIERS (à portionner)  COMPOTE POMMES (locales) SPECULOOS (à portionner)	CHOU BLANC BIO RAPE (régional) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE  BEAUFILLET DE COLIN SAUCE CITRON  SEMOULE BIO  SUISSE NATURE SUCRE  POMME (locale)	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  SAUTE DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE  PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre)  EDAM BIO (à portionner)  LIEGEOIS CHOCOLAT	VELOUTE DE PANAIS (à portionner)  CORDON BLEU DE VOLAILLE  GRATIN BROCOLIS (HVE) ET POMMES DE TERRE  BUCHE FRAICHE (locale) (à portionner)  POIRE BIO
DU 5 AU 9	CELERI RAPE (local) REMOULADE  FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON  RIZ BIO CREOLE  BRIE EN POINTE (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  GRATIN DE COQUILLETES BIO AU CHEVRE  EMMENTAL (à portionner)  ORANGE BIO	VELOUTE DE LEGUMES  PILONS DE POULET AU JUS  COEUR DE BLE  CANTAL AOP (à portionner)  COMPOTE POMMES (HVE)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES  TARTIFLETTE* (VPF)  YAOURT NATURE SUCRE  CLEMENTINES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES  EMINCE DE BOEUF (OF, local) FACON BOURGUIGNON  HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL  CAMEMBERT BIO (à portionner)  CAKE A L'ANANAS (à portionner)
DECEMBRE 2022 DU 12 AU 16	PANAIS RAPE (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES  QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE  SEMOULE BIO  CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)  FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE  STEAK HACHE DE BOEUF (OF) STICK KETCHUP  PETITS POIS AU JUS  SUISSE AROMATISE  POMME (locale)	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)  CREME DESSERT VANILLE

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.

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