

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre	
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Tortellini à la provençale Emmental râpé Liégeois chocolat	FÉRIÉ 	Coleslaw Emincé de poulet tandoori Croque veggie à la tomate Riz Sauce Yaourt aromatisé	Œuf mayonnaise Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Nappé caramel	Bœuf aux oignons Blanquette de poisson Frites Camembert Fruit de saison Carottes râpées Emincé végétal	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	
MARDI	Jambon (P) Médaillon de surimi Pommes rôtis Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Rôti de porc charcutier (P) Poisson à l'aneth Gratin de pommes de terre et chou-fleur Flan chocolat	Escalope de poulet au curry Boulette de soja au curry Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz Sauce Salade de fruits	Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Thon à la catalane Emmental râpé Flan vanille	
MERCREDI	Céleri rémoulade Bœuf à l'ancienne Omelette Boulgour Gratin de courgettes Nappé caramel	Macédoine Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce Eclair au chocolat	Colin meunière (MSC) Purée au lait Salade Vache picon Fruit de saison	Fruit de saison Salade mêlée Burger de bœuf à l'échalote Thon à la catalane Pennes Emmental râpé Compote	Salade de fruits Salade esaü Poisson à l'oseille (MSC) Pommes rôtis Salade Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Escalope de poulet Omelette Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Croque veggie à la tomate Pommes de terre Salade Carré Président Ananas au sirop
JEUDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Fish burger Frites Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits	
 VENDREDI	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Croquette de poisson Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Carbonade Timbale de poisson Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Parmentier de thon Salade St Nicolas Liégeois vanille	Macédoine Chipolatas (P) Brandade de poisson Purée Salade Mousse au chocolat	Menu de Noël Pâté en croûte Rôti de dinde Colin aux cranberries Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat	



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés