

Menus du 2 novembre au 18 décembre 2020

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

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	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE 2020	DU 2 AU 6 CÉLERIRÂPÉ (local) AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE CARBONADE DE BŒUF (VBF) À LA FLAMANDE PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BRIE EN PONTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES* (locale, VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS MAASDAM BIO (à portionner) POMME (locale)	VELOUTÉ DE PATATE DOUCE OMELETTE <i>Végé</i> COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ CHANTENEIGE BANANE BIO	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRÉ ANANAS AU SIROP
	DU 9 AU 13 SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) À LA DIJONNAISE* HARICOTS BEURRE PERSILLÉS CAMEMBERT BIO (à portionner) ORANGE	CHOU ROUGE AUX POMMES MERLU SAUCE AU CITRON RIZ BIO FRIPON YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC RAVIOLI SPINACIO SAUCE NAPOLITAINE <i>Végé</i> CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE MIGNON DE POULET (VVF) AU PAPRIKA CAROTTES A L'ÉTUVÉE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIMBIO
	DU 16 AU 20 CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE FILET DE POISSON PANÉ ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL PETIT MOULÉ NATURE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTIDE BŒUF (VBF) SAUCE FORESTIÈRE POMMES SAUTÉES MUNSTER (régional) (à portionner) COMPOTE DE POMMES-COINGS	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS* MUOTÉ DE DINDE (VVF) À L'ANCIENNE PETITS POIS AU JUS <i>Préparé par nos Chefs</i> VACHE PICON TARTE AUX POMMES (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BOULETTES DE LÉGUMES SAUCE TOMATE <i>Végé</i> SEMOULE BIO BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
DU 23 AU 27 TABOULÉ DE BOULGHOUR HAUT DE CUSSE DE POULET (VVF) AU JUS PURÉE DE COURGES (dont pdt) FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES	CÉLERIRÂPÉ (local) RÉMOULADE CHILI SIN CARNE <i>Végé</i> RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) POMME (locale)	MACÉDÔNE DE LÉGUMES À LA BULGARE STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE AU THYM COQUILLETES BIO EDAM BIO (à portionner) POIRE (régionale)	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE ANDALOUSE JAMBON BLANC (VPF)* GRATIN DE CHOU ROMANESCO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ Anniversaire du mois : TARTE AU CHOCOLAT (à portionner)	
DU 30/11 AU 4/12 CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE RAVIOLI AU FROMAGE SAUCE CRÈME <i>Végé</i> FRIPON CLÉMENTINE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS FILET DE MERLU AU CURRY RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-ANANAS	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC (local, VPF) AU JUS DE POMMES (local)* HARICOTS VERTS PERSILLÉS CHANTAILLOU NOVLYCHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CORDON BLEU (VVF) BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) KIMBIO	
DU 7 AU 11 PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN MUOTÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDÔNE DE LÉGUMES MAYONNAISE GALETTE AUX LÉGUMES ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE AU GRATIN PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ BANANE BIO <i>Végé</i>	SOUPE DE LÉGUMES SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES (locale, VPF)* LENTILLONS BIO (locaux) CHANTENEIGE POMME (locale)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA CORIANDRE POISSON MEUNIÈRE PURÉE DE POTIRON (dont pdt) BRIE EN PONTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional)	
DU 14 AU 18 TABOULÉ À L'ORIENTAL (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS* CAROTTES AU JUS VACHE QUIRIT MANDARINE	SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc) FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MOUSSON DE FOIE* <i>Préparé par nos Chefs</i> FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS POTATO POPS PETIT LOUIS Anniversaire du mois : BÛCHE DE NOËL AUX FRUITS ROUGES ET NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ORANGE PANÉ DU FROMAGER <i>Végé</i> POREAUX ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	

*PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

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.