

# Menus du 8 novembre au 17 décembre 2021

## Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

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
DU 08 AU 12	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE REIMS FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CRÈME CITRON RIZ DE CAMARGUE (IGP) CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, ÉCHALOTE VINAIGRETTE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (local) CHOU-FLEUR BÉCHAMEL CANTAL AOP (à portionner) POMME (locale)	11 NOV.	VELOUTÉ DE POTIRON PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS ET EMMENTAL BIO RÂPÉ PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FLAN NAPPÉ CAMEL
DU 15 AU 19	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES AIL ET PERSIL PETIT LOUIS À TARTINER YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	CHOU ROUGE AUX POMMES RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) MIMOLETTE (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANE	 SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES FILET DE LIEU SAUCE SHOYU (soja) (5)  VACHE PICON 	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO FUSILLI BIO (régionales) PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) BANANE BIO
DU 22 AU 26	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO CANTAFRAIS COMPOTE POMMES-COINGS	LENTILLES VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME HARICOTS PLATS PERSILLÉS BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUSSON SEC* ET CORNICHONS BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE COQUILLETES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) POMME (locale)	CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) AU JUS PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE AUX MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)
DU 29 AU 03	SALADE COLESLAW (mélange chou blanc BIO et carottes locales) RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-CANNELLE (pommes locales)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE COLIN SAUCE CITRON VERT RIZ DE CAMARGUE (IGP) YAOURT NATURE SUCRÉ KIWI BIO	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local) ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) MOUTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY CAROTTES VAPEUR PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON
DU 06 AU 10	SALADE CAMPAGNARDE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON ÉPINARDS BÉCHAMEL CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTÉ DE PETITS POIS FALAFELS SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÂPÉ (local) FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS FROMAGE AIL ET FINES HERBES CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) À LA MOUTARDE DE REIMS POMMES DE TERRE SAUTÉES MAASDAM BIO (à portionner) POMME (locale)
DU 13 AU 17	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDÉE ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE CAROTTES RONDELLES PETIT MUNSTER AOP (régional) (à portionner) KIWI BIO	CHOU BLANC BIO (régional) VINAIGRETTE AU CURRY FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	 PÂTE EN CROÛTE* ET CORNICHONS SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'ÉPICES POMMES NOISETTES PETIT LOUIS COQUE BÛCHE DE NOËL (A et FC) (à portionner)	SALADE DE MINI-PENNES À LA MIMOLETTE NUGGETS DE MAIS PURÉE DE POTIRON (dont pommes de terre) PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON 

# MENUS DU 8 NOVEMBRE AU 17 DÉCEMBRE 2021

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
NOVEMBRE 2021	DU 8 AU 12			BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
			PALET À L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS VIANDE
	DU 15 AU 19						PLAT SANS PORC
		PANÉ DU FROMAGER	PALET MEXICAIN SAUCE DU JOUR	OCEAN STICKS			PLAT SANS VIANDE
	DU 22 AU 26			SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			OMELETTE AU FROMAGE	OCEAN STICKS		PALET VÉGÉTAL MARAÎCHER SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
DU 29/11 AU 3/12						PLAT SANS PORC	
			BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE DU JOUR	OMELETTE AU FROMAGE	YELLOW LENTILLES BALLS SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE	
DÉCEMBRE 2021	DU 6 AU 10						PLAT SANS PORC
				PALET À L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR	OCEAN STICKS	CRÊPE AU FROMAGE	PLAT SANS VIANDE
	DU 13 AU 17				ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC/SANS VIANDE
ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR						PLAT SANS PORC	
		PALET MEXICAIN SAUCE DU JOUR		LASAGNES AUX LÉGUMES	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE	

\*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.\*