



Produits labellisés



Prduits bio

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
3 au 7 novembre

- Bolognaise au boeuf
- **Coquillettes BIO**
- Fromage
- Fruit de saison

- Potage aux poireaux et pommes de terre
- Chili sin came **pois**
- **Riz**
- Yaourt aromatisé

- Céleri rave râpé au curcuma et fromage blanc
- Cordon bleu de dinde, sauce Napolitaine
- **Semoule**, carottes braisées
- Compote de fruits

- Sauté de porc à la moutarde
- Pommes de terre vapeur
- Haricots verts à l'ail
- Fromage
- Flan pâtissier du chef sans pâte

- Friand au fromage
- Filet de **merlu MSC**,
- Sauce au citron
- Coeur de blé
- Brocolis à l'ail
- Fruit de saison

Semaine du
10 au 14 novembre

- Carottes râpées à la vinaigrette
- Normandin au veau, sauce barbecue
- Pommes de terre rissolées, petits pois aux oignons
- Fromage blanc nature, coulis de fruits rouges

FÉRIÉ

- Velouté de potiron
- Rôti de dinde, jus lié viande
- **Tortis**
- Salsifis à la tomate
- Yaourt sucré

- Parmentier végétal
- Salade verte , Vinaigrette
- Fromage
- Liégeois au chocolat

- Crêpe au fromage
- Filet de **colin MSC**, sauce crème
- **Riz**
- Fondue de poireaux
- Fruit de saison

Semaine du
17 au 21 novembre

- **Chou blanc** aux poires, vinaigrette
- Pavé fromager
- Coeur de blé, rata de légumes hivernale du chef
- Coupe à la banane et au chocolat

- Boeuf façon bourguignon
- Pommes de terre persillées, carottes aux oignons
- Fromage
- Mousse au spéculoos

- Salade de maïs
- Rôti de porc, Jus lié thym et citron
- Purée de pommes de terre, purée de potiron
- Fromage blanc à la cassonade

- Carbonara de **saumon**
- **Coquillettes**
- Fondue d'épinards à l'ail
- Fromage
- Fruit de saison

- Velouté aux tomates et vermicelles
- Aiguillettes de poulet, sauce forestière
- **Riz**
- Tarte fine aux pommes

Semaine du
24 au 28 novembre

- Effilochée d'endives
- Sauté de **porc BBC** , sauce façon blanquette
- Frites fraîches
- Butternut rôtie
- Yaourt aux fruits

- Potage de légumes
- Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental
- Fruit de saison

- Boulettes au boeuf
- **Semoule**
- Brunoise de légumes
- Fromage
- Mousse au citron

- Steak haché de boeuf
- Salade verte vinaigrette
- Pommes de terre boulangère
- Fromage
- Panna cotta du chef à la vanille

- Carottes râpées au citron , vinaigrette
- Gratin de **colin MSC** à la normande
- **Riz**
- Brocolis aux oignons
- Salade de fruits du chef

- Produits labellisés
- Prduits bio
- Repas à thème

Semaine du 1 au 5 décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Betteraves, vinaigrette - Tartiflette reblochon AOP - Effiloché d'endives, vinaigrette - Fruit de saison	- Médailлон de surimi MSC - Tajine de boulettes au boeuf - Semoule BIO - Crème dessert à la vanille	- Potage de légumes - Hachis Parmentier du chef - Salade verte, vinaigrette - Yaourt aromatisé	- Friand au fromage - Sauce tartare, Colin MSC - Coeur de blé - Poêlée de légumes d'Hiver - Coupe banane caramel	- Bolognaise de pois - Coquillettes - Fromage - Cookie du chef

Semaine du 8 au 12 décembre

- Potage Pumpkin - Saucisse de volaille - Lentilles vertes au jus - Rata de légumes hivernale du chef - Liégeois à la vanille	- Carottes râpées , vinaigrette façon Maltaise - Carbonnade à la flamande - Frites, Effiloché d'endives, vinaigrette - Fruit de saison	- Croque monsieur du chef - Salade verte, vinaigrette - Suisse sucré	- Salade de haricots verts aux échalotes , vinaigrette - Curry aux patates douces, carottes et pois chiches - Tortis - Roulé à la confiture d'abricot	- Filet de merlu MSC , sauce tartare - Fondue d'épinards à l'ail, boulgour - Fromage - Salade de fruits du chef
---	---	--	--	--

Semaine du 15 au 19 décembre

- Salade de maïs - Lasagnes aux légumes d'hiver - Salade verte, vinaigrette - Poire au caramel	- Céleri rave râpé , vinaigrette - Sauté de porc , sauce forestière - Pommes de terre vapeur - Potimarron rôti - Fromage blanc au spéculoos	- Filet de lieu MSC , sauce à l'échalote - Riz - Julienne de légumes à l'huile d'olive - Fromage - Mousse au chocolat du chef	    Repas de Noël - Surimi MSC râpé aux clémentines - Émincé de dinde au cidre et aux champignons - Haricots beurre au persil - Pommes noisettes - Bûche de Noël chocolat		- Velouté Dubarry - Cordon bleu de dinde - Purée de pommes de terre - Petits pois aux oignons - Salade de fruits du chef
---	---	---	--	--	--