

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 08 AU 12	<p><b>MACEDOINE MAYONNAISE</b></p> <p>OU BETTERAVES ROUGES VIN_MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)</p> <p><b>RAVIOLINS DE BŒUF SAUCE PROVENCALE</b></p> <p>EMMENTAL</p> <p>OU RONDELE AIL ET FINES HERBES</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>SALADE VERTE AUX CROÛTONS</b></p> <p>OU CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE POISSON PANE</p> <p><b>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</b></p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>OU CROCLAIT</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>OU FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p><b>VELOUTE DE POTIRON</b></p> <p>EMINCE DE PORC(VPF) SAUCE MOUTARDE</p> <p>RIZ CREOLE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p><b>SALADE DE CHOU ROUGE (local) VIN. AU BALSAMIQUE</b></p> <p>OU SALADE D'ENDIVES AUX POMMES VINAIGRETTE (pommes locales)</p> <p><b>BLANQUETTE DE DINDE A L'ANCIENNE</b></p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>OU MMOLETTE </p> <p><b>GALETTE DES ROIS (FC)</b></p>	<p>CELERI RÂPE BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>SAUTE DE BŒUF BIO BOURGUIGNON (régional, VBF)</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>PETIT FONDU BIO</p> <p>YAOURT AROMATISE MANDARINE BIO (local)</p>
	DU 15 AU 19	<p><b>SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œuf dur, cornichons)</b></p> <p>OU SALADE DE LENTILLES PAYSANNE</p> <p><b>AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU BLEU</b></p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>CARRE FONDU</p> <p>OU GOUDA</p> <p>POIRE (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>SOUPE DE TOMATES</b></p> <p><b>RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET MAYONNAISE</b></p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>SAINT-PAULIN</p> <p>OU FRAIDOU</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>OU CREME DESSERT VANILLE</p>	<p><b>RADIS NOIR EN REMOULADE</b></p> <p>CALAMARS A LA ROMAINE</p> <p><b>GRATIN DE COURGETTES</b></p> <p>FROMAGE</p> <p>SEMIOULE AU LAIT</p>	<p>CHOU BLANC BIO (local) AU CURRY</p> <p>SAUTE DE PORC BIO (local, VPF) A LA DIJONNAISE</p> <p>PUREE CRECY BIO (pdt et carottes bio locales)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)</p> <p></p> <p>FRUITS AU SIROP BIO</p>
DU 22 AU 26	<p><b>SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE</b></p> <p><b>TARTIFLETTE (pdt, lardons, oignons, fromage à tartiflette, crème)</b></p> <p>SIX DE SAVOIE </p> <p>COMPOTE POMMES-MYRTILLES (pommes locales)</p>	<p>SALADE COLESLAW (chou blanc et carottes locaux)</p> <p>OU SALADE ICEBERG AU MAÏS</p> <p><b>FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE</b></p> <p><b>BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES</b></p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à proportionner)</p> <p>OU FRAIDOU</p> <p>MANDARINE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>PAMPLEMOUSSE AU SUCRE</p> <p><b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE</b></p> <p>SEMIOULE</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p><b>SALADE VERTE AU MAÏS</b></p> <p>OU SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE</p> <p><b>EMINCE DE CUISSE DE POULET (local, VWF) AUX CHAMPIGNONS</b></p> <p><b>BROCOLIS PERSILLES</b></p> <p>EDAM</p> <p>OU TARTARE AIL ET FINES HERBES</p> <p>Anniversaire du mois : <b>MOELLEUX AU CHOCOLAT (FC)</b></p>	<p>CREME DE COURGE BIO</p> <p>SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) AU PAPRIKA</p> <p>TORTILLONS BIO (locaux)</p> <p>CARRE FRAIS BIO</p> <p></p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>
	DU 29 AU 02	<p><b>SALADE DE PERLES</b></p> <p>OU TABOULE DE BOULGOUR</p> <p><b>FILET DE VOLAILLE AU MIEL D'EPERNAY (miel local)</b></p> <p>JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>OU PETIT CONTENTIN NATURE</p> <p>CLEMENTINE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CELERI RÂPE (local) SAUCE COCKTAIL</b></p> <p>OU SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS</p> <p><b>BOULETTES D'AGNEAU AUX EPICES</b></p> <p>SEMIOULE</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</p> <p>OU LIEGEOIS VANILLE</p>	<p><b>VELOUTE DE BUTTERNUT</b></p> <p>SAUTE DE PORC (VPF) AU CURRY DOUX</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>CAMEMBERT (à portionner)</p> <p>KIWI (K)</p>	<p>CAROTTES RÂPEES BIO (locales) AU VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>HACHIS PARMENTIER BIO (VBF) (pdt bio locales et bœuf égrainé bio)</p> <p></p> <p>PETIT FONDU BIO</p> <p>YAOURT AROMATISE COCO BIO (local)</p>
DU 05 AU 09	<p><b>CELERI RÂPE (local) REMOULADE</b></p> <p>OU RADIS NOIR AU FROMAGE BLANC CITRONNE</p> <p><b>SAUCISSE FUMÉE A LA TOMME DES ARDENNES ET SES</b></p> <p>LENTILLES</p> <p>KIRI</p> <p>OU EMMENTAL</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p> <p>OU LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALAMI ET CORNICHONS</p> <p>OU PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>PAËLLA DE LA MER (cubes de poisson, riz, fruits de mer, petits pois, poivrons, oignons)</p> <p>EDAM</p> <p>OU CHAVROUX (BC)</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE</b></p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>ET FROMAGE RÂPE</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)(BC)</p> <p>PÊCHES AU SIROP</p>	<p><b>SALADE VERTE AU FROMAGE</b></p> <p>OU CHOU BLANC (local) AU CURRY</p> <p><b>AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CIDRE (cidre local)</b></p> <p>PETITS POIS</p> <p>GOUDA</p> <p>OU FROMY</p> <p><b>FLAN PÂTISSIER</b></p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) STROGANOFF</p> <p></p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>TOMME DE VEZOUBE BIO (régionale)</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>
	DU 12 AU 16	<p><b>SALADE DE CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE</b></p> <p>OU CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PUREE DE POTIRON (dont pdt locales)</p> <p>TOMME NOIRE</p> <p>OU FRAIDOU</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p><b>SALADE ARLEQUIN (salade, maïs, haricots rouges)</b></p> <p><b>STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE VACHE QUI RIT</b></p> <p>COQUILLETES</p> <p>SAMOS</p> <p>OU GOUDA </p> <p><b>BEIGNET CHOCOLAT (FC)</b></p>	<p><b>SALADE DE BLE FRAICHEUR</b></p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIERE</p> <p>CHOUX-FLEURS BECHAMEL</p> <p>RONDELE NATURE</p> <p>NOVLY VANILLE</p>	<p><b>VELOUTE CAROTTES POIRES BIO (locaux)</b></p> <p>COLOMBO DE PORC BIO (porc bio local, VPF)</p> <p>RIZ CREOLE BIO</p> <p>CARRE FONDU BIO</p> <p></p> <p>BANANE BIO</p>
DU 19 AU 23	<p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS VIN. MOUTARDEE</b></p> <p>OU DES DE BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p><b>CHOUCRROUTE GARNIE (chou régional)</b></p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>OU MIMOLETTE</p> <p>CLEMENTINE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE</p> <p>OU SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS</p> <p><b>GRATIN DE PÂTES A LA VOLAILLE ET CHAMPIGNONS</b></p> <p>FRAIDOU</p> <p>OU SAINT-NECTAIRE (à portionner)</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>OU LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADE MÊLÉE AU SURIMI</p> <p>MIJOTE DE PORC (VPF) A LA BASQUAISE</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p><b>CELERI RÂPE (local) REMOULADE</b></p> <p>OU CONCOMBRES A LA GBOULETTE</p> <p><b>DOS DE COLIN AUX HERBES DE PROVENCE</b></p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>OU PETIT SUISSE AROMATISE</p> <p>Anniversaire du mois : <b>GÂTEAU A L'ANANAS (FC)</b></p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES DE SAISON BIO</p> <p>SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) AUX OIGNONS</p> <p>ÉCRASE DE POMMES DE TERRE BIO (locales)</p> <p>LE BON LORRAIN BIO (régional)</p> <p></p> <p>ORANGE BIO</p>