



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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 02 AU 06	SALADE DE MINI PENNES OU TABOULE A LA MENTHE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS CARRE FRAIS OU EMMENTAL COMPOTE DE POMMES - POIRES BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE OU TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENCEALE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU CHANTENEIGE POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) SPAGHETTI A LA CARBONARA (sp : spaghetti au saumon) ET FROMAGE RÂPE VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (sp : roulade de surimi mayonnaise) OU PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON RIZ BIO PILAF TOMME DE VEZOUZE BIO FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE OU CELERI RÂPE REMOULADE STEAK HACHE DE BŒUF JUS AU THYM CAROTTES RONDELLES BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE TARTE AUX CERISES (à portionner) (cerises régionales)
DU 09 AU 13	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS OU RADIS ET BEURRE TORTELLINI DE BŒUF SAUCE TOMATE GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE POISSON MEUNIERE ET KETCHUP POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE COMPOTE POMMES-FRAISES OU COMPOTE POMMES-POIRE	SALADE CAMPAGNARDE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE RATATOUILLE BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) ROTI DE PORC (VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS (sp : rôti de dinde à la moutarde de reims) HARICOTS VERTS BIO SAINT MORET OU GOUDA CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO (régionale)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU MELON VERT (à portionner) BLANQUETTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO (à portionner) BANANE BIO
DU 16 AU 20	SALADE COLESLAW (chou blanc et carottes locaux) OU SALADE ICEBERG AUX DES DE FROMAGE CHIPOLATAS (sp : saucisse de volaille) LENTILLONS BIO (locaux) COULOMMIERS (à portionner) OU PETIT MOULE YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE OU TARTINADE DE THON A LA CIBOULETTE FILET DE POULET (VVF) FACON NORMANDE (jus de pommes local) JEUNES CAROTTES LE BON LORRAIN BIO (régional) OU SAMOS FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS (BC) TOMATES FARCIES RIZ CREOLE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON VERT PARMENTIER DE POTIRON A L'EFFLOCHE DE CANARD CARRE FONDU MELON (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE XERES FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMMES (locales)-BISCUITS ROSES DE REIMS
DU 23 AU 27	SALADE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre, œufs, tomates, maïs, poivrons) OU SALADE DE BLE FRAICHEUR EMINCE DE PORC (VPF, local) AUX OLIVES (sp : filet de poulet aux olives) PETITS POIS RONDELE AIL ET FINES HERBES OU KIRI POIRE BIO (régionale)	CAROTTES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE TORTIS BIO MUNSTER BIO (régionale) FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	FLEURETTES DE BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE JAMBON BLANC (sp : omelette) PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA NICOISE SEMOULE BIO CROCLAIT OU GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT OU CREME DESSERT CARAMEL	RADIS ET BEURRE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL (miel local) CAROTTES VICHY PETIT SUISSE NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)
DU 30 AU 04	CELERI RAPE BIO (local) SAUCE REMOULADE POISSON PANE ET CITRON GRATIN CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) OU DELICE DE CAMEMBERT FLAN NAPPE CARAMEL OU LIEGEOIS CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE POMMES SAUTEES EDAM BIO (à portionner) OU VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES-ANANAS	VELOUTE DE BUTTERNUT FILET DE HOKI SAUCE AUREOLE BLE AU BEURRE PETIT SUISSE NATURE SUCRE RAISIN	QUICHE LORRAINE (sp : quiche à la tomate) HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU ROMARIN HARICOTS PLATS CARRE FRAIS OU SAINT PAULIN BANANE BIO	SALADE MELLE VINAIGRETTE ANDALOUSE OU CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DES ARDENNES JUS AU CIDRE ARDENNAIS (sp : omelette aux fines herbes) ECRASE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre régionales) COULOMMIERS (à portionner) OU KIRI YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)
<b>RENCONTRES DU GOÛT : "HAPPY TARTERIE"</b>					
DU 07 AU 11	SALADE DE MINI FARFALLES AU SURIMI OU SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE SAUTE DE POULET (local, VVF) AU BASILIC RATATOUILLE CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANES OU COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) ET STICK DE KETCHUP PATES (régionales) BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) OU DELICE A L'EMMENTAL KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE MJOTE DE PORC (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS (sp : pané du fromager) HARICOTS VERTS PETIT LOUIS TARTINE SEMOULE AU LAIT	RADIS ET BEURRE FILET DE POULET (VVF) SAUCE VACHE QUI RIT PETITS POIS CARRE FONDU OU MINI CHEVRE (BC) TARTE AU POTIRON ET A L'ORANGE (à portionner)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (sp : œuf dur mayonnaise) OU SAUCISSON A L'AIL POISSON MEUNIERE ET CITRON PUREE CRECY LE BON LORRAIN BIO (régional) POIRE BIO (régionale)
DU 14 AU 18	CHOU BLANC (local) AU CURRY OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX CROUTONS RAVOLES D'EPINARDS BIO SAUCE CREME EDAM (à portionner) OU CHANTENEIGE POMME (locale) OU FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE DOS DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE CANTAL (à portionner) OU SAMOS COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PERLES AU SURIMI BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, tomate, cornichons) OU SALADE DE RIZ AU THON PALETTE DE PORC (VPF) A LA DIABLE (sp : rôti de dinde sauce du jour) CAROTTES BIO A LA CORIANDRE VACHE QUI RIT OU FROMAGE YAOURT NATURE BRASSE SUCRE LOCAL (à portionner)	CELERI RAPE BIO (local) SAUCE COCKTAIL COLOMBO DE DINDE (VVF) RIZ PILAF BRIE EN POINTE (à portionner) OU EMMENTAL (à portionner) BANANE BIO

"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."