



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/brabla (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

					SAINT-NICOLAS				
lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE OU RADIS ET BEURRE CASSOULET GARNI (sauce de Toulouse et saucisson à l'ail) SP: bouillottes végétales et haricots rouges CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	ROULADE DE SURIM ET MAYONNAISE SALADE VERTE VINAIGRETTE AU THON AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CIDRE (cidre local) PUREE DUBARRY (choux-fleurs et pommes de terre) PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES OU EDAM FRUIT BIO DE SAISON	POTAGE DE POTIMARRON OMELETTE POMMES DE TERRE SAUTEES ET KETCHUP PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) AU CURRY OU SALADE D'ENDIVES FROMAGERE CARBONADE DE BŒUF (local, VBF) A LA FLAMANDE PÂTES BIO (locales) OU SAMOS FLAN NAPPE CARAMEL OU FLAN CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE OU CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE PANACHE DE HARICOTS VERTS ET BEURRE PETIT FONDU BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PETITES DE CHOCOLAT	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE RAMOLIS GRATINES PETIT FONDU BIO CREME DESSERT VANILLE OU CREME DESSERT CARAMEL	SALADE DE HARICOTS VERTS OU SALADE DE CHAMPIGNONS A LA CREME-CIBOULETTE FILET DE POISSON MEUNIERE PÂTES BIO (locales) MMOLETTE OU CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON AU CHOIX	VELOUTE DE LEGUMES BIO BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE TOMME NOIRE YAOURT VELOUTE FRUITS	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES RÔTI DE PORC (VPF) AUX QUATRE-ÉPICES - SP: rôti de dinde sauce du jour GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET P. DE TERRE RONDELE AIL ET FINES HERBES COMPOTE POMMES-PAIN D'ÉPICES (pommes locales)	OU RADIS NOIR RÂPE SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME ECRASE DE P. DE TERRE (locales) ET BETTERAVES MUNSTER BIO (régional, à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOIX
lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
SALADE CAMPAGNARDE OU TABOULE ORIENTAL SAUTE DE PORC BIO (local, VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS - SP: normandis de veau sauce du jour JEUNES CAROTTES MMOLETTE OU DELICE A L'EMMENTAL FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CELERI RÂPE (local) REMOULADE OU SALADES MÉLÉES AUX CROÛTONS DOS DE COLIN SAUCE CITRON RIZ BIO BLEU (à portionner) OU CHANTENEIGE YAOURT BIO (local) AROMATISE FRAISE 2450	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE LASAGNES A LA BOLOGNAISE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE ALSACIENNE (salade verte, carvelas, vinaigrette) - SP: salade verte au jambon de dinde CHOU-CROUTE GARNIE - SP: choucroute de la mer CARRÉ FRAIS BIO TARTE AU FROMAGE BLANC (à portionner)	VELOUTE DE BUTTERNUT BIO (local) FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE SEMOULE PETIT SUISSE NATURE SUCRE OU PETIT SUISSE AROMATISE FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CELERI RÂPE (local) REMOULADE OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE CHIPOLATAS - SP: saucisses de volaille LENTILLONS BIO (locaux) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU KIRI YAOURT BIO (local) AROMATISE COCO	SALADES MÉLÉES AU SURIM OU TARTINADE DE THON CORDON BLEU DE VOLAILLE PUREE DE POTIRON (dont pdt) CANTAFRAIS OU GOUDA FRUIT BIO DE SAISON	SALADE MEXICAINE HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU THYM POMMES DE TERRE PERSILLÉES PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE MOUTARDEE OU CHOU ROUGE (local) AUX POMMES MJOTE DE BŒUF (local, VBF) AU PAPRIKA RIZ BIO CREOLE EDAM OU DELICE DE CAMEMBERT CREME DESSERT CARAMEL OU CREME DESSERT PRALINE	POTAGE DE PANAIS BIO (local) FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE PETITS POIS PETIT MOULE NATURE OU MMOLETTE FRUIT DE SAISON AU CHOIX
lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE OU RADIS NOIR RÂPE REMOULADE POISSON PANE ECRASE DE POMMES DE TERRE (pdt régionales) ET BROCOLIS TOMME DE VEZOUBE BIO (régionale, à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT OU LIEGEOIS VANILLE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE BŒUF BRAISÉ SAUCE TOMATE PÂTES BIO YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	SALADE DE BLE FRAÎCHEUR FILET DE CABILLAUD A L'ANETH HARICOTS VERTS TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC AROMATISE	CAKE AU POTIRON (à portionner) ESTOUFFADE DE VOLAILLE (VPF) AU MEL D'EPERNAY (miel local) POËLEE MERIDIONALE CROC'LAI OU SAINT-PAULIN FRUIT BIO OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU PAMPLEMOUSSE AU SUCRE TARTIFLETTE (VPF) SP: tartiflette de la mer BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (locale) OU FROMY COMPOTE DE FRUITS BIO	TABOULE A LA MENTHE OU SALADE CAMPAGNARDE ESTOUFFADE DE PORC BIO (local, VPF) AUX OLIVES - SP: aiguillettes de volaille sauce du jour RATATOUILLE EMMENTAL OU TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT BIO DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE DES DE FROMAGES DOS DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE RIZ FROMAGE FLAN NAPPE AU CARAMEL	SALADE DE PERLES OCEANE PARMENTIER DE CANARD A LA PATATE DOUCE PETIT LOUIS A TARTINER ANNIVERSAIRE DU MOIS : BÛCHE DE NOËL (FC) (A)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS BLE AUX PETITS LEGUMES CARRÉ FONDU OU SAINT-PAULIN COMPOTE DE FRUITS BIO
lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre					
SALADE DE MINI-PENNES COMPOSEE (tomates, maïs, ciboulette) OU SALADE DE RIZ AU THON RÔTI DE DINDE AU CUMIN CAROTTES BRAISÉES CANTANDOU AIL ET FINES HERBES OU CHANTAILLOU FRUIT BIO DE SAISON	CELERI BIO (local) SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VPF) SAUCE ECHALOTE POMMES NOISETTES COULOMMERS BIO (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE MJOTE DE PORC (local, VPF) A LA DIJONNAISE - SP: mijoté de volaille sauce du jour FLEURETTES DE CHOUX- FLEURS ET P. DE TERRE AU GRATIN SAINT-MORËT LIEGEOIS CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS - SP: jambon de dinde et cornichons OU SAUCISSON SEC ET CORNICHONS COLIN SAUCE BEURRE BLANC RIZ BIO PILAF YAOURT NATURE BRASSE (local) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux) OU SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) BOURGUIGNON HARICOTS BEURRE EMMENTAL OU PETIT CHEVRE (BC) DONUTS OU BEIGNET					

*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.*