

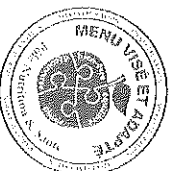


Menu susceptible de variations sous réserve des approvisionnements

Menus du 05 novembre au 21 novembre 2018

Légende:
 FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON
 ORGANOQUE CULTIVÉE



lundi 05 novembre Endives au Bleu Sauté de Dinde aux poivrons Wings de Poulet Macaronis Haricots verts Tarte aux croissants à l'abricot	mardi 06 novembre Carottes râpées au citron Jambon grillé Cervelas Obermois Purée Champignons gratinés Mimollette	jeudi 08 novembre Sauté de Boeuf à la Hongroise Rôti de Boeuf Frites Salade Gouda Fruit de saison	vendredi 09 novembre Rosette Gratin de la Mer Filet de Colin sauce curry Riz Épinards Crème vanille
--	--	--	--

lundi 05 décembre Sauté de Porc à la Flamande Rôti de Porc Pommes sautées Chou rouge aux pommes Camembert Fruit de saison	mardi 04 décembre Concombres à la Fêta Poulet façon Tajine Cuisine de Poulet rôti Légumes du Tajine Fondant au chocolat maison Semoule	jeudi 06 décembre Carottes râpées Calamar Cassolette de moules au Curry Riz Épinards gratinés Mimollette	vendredi 07 décembre Œufs mimosa Boulettes de Boeuf à la tomate Macaronis Choux de Bruxelles Yaourt nature sucré
--	---	---	--

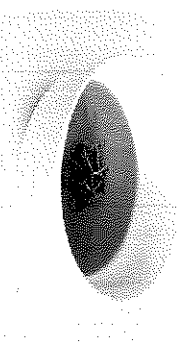
lundi 12 novembre Salade Coloslaw Spaghettis Bolognaises Râpe Yaourt aux fruits	mardi 13 novembre Bettes raves et des de Mimollette Aiguillette de Volaille Sauce à la crème Brochette de Dinde Sauce Forestière Riz Chou-fleur Verfine Potimarron Et Carambar	jeudi 15 novembre 1/2 Pommes Rôti de Porc aux oignons Sauté de Porc à la Moutarde Pommes sautées Endives braisées Clafoutis aux pommes	vendredi 16 novembre Nuggets de poisson Paupiette de Saumon Semoule Ratatouille Emmental Fruit de saison
--	--	---	---

lundi 10 décembre Salade Bicolore (carottes et céleri) Cordon bleu Sauce tomate Farfalles Gouda	mardi 11 décembre Poireaux vinaigrés Blanquette de poisson Dos de Lieu Noir Riz Ratatouille Petit Gervais	jeudi 13 décembre Palette à la Diable Jambon Grillé Semoule Jeunes carottes persillées Chèvre Fruit de saison	vendredi 14 décembre Chou rouge Carbonnade Flamande Rosbif Endives gratinées Frites Liégeois au chocolat
---	--	--	---

lundi 19 novembre Omelette Croissant au fromage Frites Haricots verts à l'ail Vache qui rit Fruit de saison	mardi 20 novembre Soupe au Potiron Boeuf aux carottes Tortis Yaourt Local	jeudi 22 novembre Céleri rémoulade Waterzoi de Poisson Brochette de Poisson Riz Poireaux à la Bechamel Brie	vendredi 23 novembre Quiche Lorraine Sauce de Volaille Merguez Purée Brocolis Salade de fruits de saison
--	--	--	---

lundi 17 décembre Chipolatas Purée 1/2 Pomme rôtie Edam Fruit de saison	mardi 18 décembre Carottes aux raisins Poisson pané Paupiette de Saumon Riz Chou-fleur gratiné Tarte au chocolat	jeudi 20 décembre Céleri rémoulade Omelette Ficelle Picarde Coquillettes Petits pois Brie	vendredi 21 décembre Pizza ou Mousse de Canard Émincé de Poulet Façon Forestier ou Paupiette de Dinde Pommes Rôti Galette de légumes Fruit de saison Bûche fondante au chocolat
---	---	--	--

Tous les jours, entrée ou potage!



Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances