



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE	DU 4 AU 8 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF EDAM BIO (à portionner) POMME HVE (locale)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE COLIN SAUCE À L'OSELLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME HVE
	DU 11 AU 15 FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPNARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ ANANAS AU SIROP (à portionner)	CRÈME DUBARRY (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) BANANE BIO	Fajitas party SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TEX-MEX) EMMENTAL RAPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 18 AU 22 TABOULÉ FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) ORANGE	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSIL YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) POMME HVE (locale)	CÉLÉRI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
DU 25 AU 29 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	OEUVE DUR MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISE (à portionner) POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARICOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC COCO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	
DU 2 AU 6 CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS GOUDA BIO (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	
DU 9 AU 13 SALADE CAMPAGNARDE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO AU THYM BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DUONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	
DU 16 AU 20 TABOULÉ (semoule bio) FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)		SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON VINAIGRETTE OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) SUISSE AUX FRUITS	

BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À TOUS ! ON SE RETROUVE EN 2025...

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*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.