

Menus du 17 au 21 novembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 17 novembre

Bacon et cornichon
Taboulé (semoule BIO)
et vinaigrette



Sauté de dinde
Sauce moutarde
à l'ancienne



Pépinettes
Petits pois au romarin



Cotentin
Yaourt à boire

Riz au lait
Fruit de saison

Mardi 18 novembre

Avocat et vinaigrette
Haricots beurre
à l'échalote



Tortellino au fromage
Sauce tomate
Panais



Edam
Suisse fruité

Ananas au sirop
Donut

Mercredi 19 novembre

Accra de morue
Potage de légumes
de saison



Paupiette au veau
Sauce brune



Blé BIO doré
Endives vapeur



Brie
Yaourt sucré

Crème dessert vanille
Salade de fruits

Jeudi 20 novembre

ALLEMAND

Tarte au fromage
Salade Krautsalat
(chou-blanc râpé)
au vinaigre de vin et cumin



Saucisse de Toulouse LR
Sauce currywurst



Frites au four
Carottes vapeurs



Munster AOP
Fromage blanc sucré

Fruit de saison
Gâteau façon apfelkuchen



Vendredi 21 novembre

Surimi et mayonnaise
Radis et beurre



Filet de limande MSC
Sauce au citron



Riz BIO pilaf
Courgettes persillées



Montcadi
Suisse nature
et coulis de fruits rouges

Fruit de saison
Mousse chocolat au lait



Viens lire
ton actu



Menus du 24 au 28 novembre

Légende :



Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Crêpe au fromage Rosette et beurre Rôti de porc LR Sauce au caramel Polenta (semoule BIO) Chou fleur vapeur Rouy Yaourt aromatisé régional Crème dessert caramel Fruit de saison	Oeuf dur et mayonnaise Salade de pépinettes à la ciboulette Beignet de calamars Citron Perles de blé Epinards BIO à la crème Fromage frais à tartiner Suisse sucré Pomme au four caramélisée Eclair au chocolat	Salade verte, croûtons et vinaigrette Chou-rouge râpé au persil Lasagnes de légumes à l'égrené végétal Yaourt sucré Buchette lait mélange Fruit de saison Compote pomme BIO et poire du chef	Au soleil ! Feuilleté hot-dog Salade iceberg à la mangue Blanc de poulet sous forme d'aiguillettes Sauce au curcuma Riz BIO jaune Champignons poêlés Saint Paulin Fromage blanc sucré Fruit de saison Gâteau des îles du chef	Beignet de brocolis Velouté de butternut Dhal de lentilles BIO Bouलगour BIO Haricots plats aux oignons Cantal AOP Fromage blanc et confiture Tarte aux pommes à l'Alsacienne Liégeois vanille



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



**Viens lire
ton actu**



Menus du 1er au 5 décembre

Légende :



Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Rillettes de porc et cornichon Salade de perles au basilic Sauté de porc Sauce aux olives Purée de patate douce Haricots beurre persillés Pont l'Evêque AOP Suisse fruité Semoule au lait Fruit de saison	Avocat et mayonnaise Macédoine de légumes au fromage blanc Omelette BIO nature Sauce basquaise Pommes de terre rissolées Légumes tajine Tomme blanche Fromage blanc sucré Fruit de saison Crème dessert chocolat	Velouté de courgettes Endives émincées et vinaigrette Pilons de poulet rôti Sauce aux herbes de Provence Riz BIO créole Fondue de poireaux Fromage frais à tartiner Verre de lait Fruit de saison Poire au sirop	Salade verte, croûtons et vinaigrette Pizza au fromage Boulettes au boeuf Sauce ketchup cuisiné Flageolets Carottes à l'étuvée Coulommiers Yaourt sucré Fruit de saison Compote pomme BIO ananas du chef	Bâtonnet de mozzarella Céleri râpé façon rémoulade Poisson frais du jour MSC Sauce au paprika Coquillettes BIO Gratin de potiron Saint Nectaire AOP Yaourt à boire Crêpe sucrée Fruit de saison



Viens lire
ta BD



Menus du 8 au 12 décembre

Légende :



Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Saucisson à l'ail Taboulé (semoule BIO) et vinaigrette Sauté de dinde Sauce façon yassa Gnocchis Brocolis Gouda Lait chocolaté Fruit de saison Flan vanille	Surimi et mayonnaise Betteraves BIO à la framboise Chipolata Sauce au jus Purée de pommes de terre Piperade Carré de Liqueil Yaourt aromatisé régional Crêpe au chocolat Fruit de saison	Pomelo et sucre Potage de potimarron Cordon bleu de dinde Coquillettes BIO Salsifis persillés Emmental BIO râpé Suisse sucré Mousse au chocolat Fruit de saison	Crêpe aux champignons Radis et beurre Feijoada (carottes, haricots rouges, poivrons) Riz BIO créole Choux de Bruxelles Mimolette Verre de lait Salade de fruits Cake façon pain d'épices du chef	Nems de légumes Carottes râpées au persil Poisson au four MSC et herbes aromatiques Boulgour BIO Petits pois aux oignons Petit moulé Fromage blanc et brisures de spéculoos Fruit de saison Compote pomme BIO du chef

🇫🇷 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire
ta BD



Menus du 15 au 19 décembre

Légende :



Lundi 15 décembre

Rosette et beurre
Potage de légumes



Poisson blanc
meunière MSC



Purée de patate douce
Chou fleur persillé



Fromage frais à tartiner
Suisse fruité

Gâteau Basque
Fruit de saison

Mardi 16 décembre

Crêpe au jambon
Oeuf dur et mayonnaise

Blé BIO pilaf
Gratin de courgette
et aubergine
à la mozzarella



Buchette lait mélange
Fromage blanc sucré

Beignet framboise
Fruit de saison



Mercredi 17 décembre

FÉERIE DE NOËL

Pâté en croûte
et cornichon
Terrine de légumes

Quenelle nature
Sauce dieppoise



Riz 3 couleurs
Butternut poêlé



Saint Nectaire AOP
Yaourt aromatisé

Bûche de Noël,
clémentine et friandise



Jeudi 18 décembre

On fête Noël !

Feuilleté au chèvre
Salade de perles festive
au sésame



Sot l'y laisse de dinde
Sauce aux champignons



Pommes pin
Haricots verts aux marrons



Fromage de chèvre frais
Suisse sucré

Bûche de Noël maison,
clémentine et friandise



Vendredi 19 décembre

Salade verte, croûtons
à l'échalote
Mélange de carottes
et choux façon coleslaw
au fromage blanc



Raviolis
aux légumes

Coulommiers
Fromage blanc nature et
miel

Crème dessert vanille
Fruit de saison



Viens lire
ta BD

