

Menus du 06 Novembre au 1er Décembre 2023

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés (MSC, AOP, IGP, HVE)



Sans viande

<p>lundi 6 nov.</p> <p>Betteraves rouges BIO vinaigrette</p> <p>Macaronis BIO à la carbonara</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>mardi 7 nov.</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Strogonoff aux champignons et haricots rouges</p> <p>Riz créole BIO</p> <p>Tomme locale</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>jeudi 9 nov.</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes braisées BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Pâtisserie</p>	<p>vendredi 10 nov.</p> <p>Salade de riz, maïs et ciboulette</p> <p>Filet de merlu MSC sauce citron</p> <p>Fondue de poireau à la crème</p> <p>Brie AOP</p> <p>Liégeois</p>
<p>lundi 13 nov.</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Sauté de poulet façon vallée d'Auge</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>	<p>mardi 14 nov.</p> <p>Mousse de foie et cornichons</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Bleu</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p>jeudi 16 nov.</p> <p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles à la tomate</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Crème dessert BIO</p>	<p>vendredi 17 nov.</p> <p>Taboulé d'hiver</p> <p>Colombo de poisson MSC</p> <p>Brocolis braisé</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit</p>
<p>lundi 20 nov.</p> <p>Betteraves rouges BIO à la vinaigrette</p> <p>Carbonara de champignons de Paris, parmesan AOP</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>mardi 21 nov.</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Tomme locale</p> <p>Fruit</p>	<p>jeudi 23 nov.</p> <p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Hot-dog</p> <p>Potatoes</p> <p>Brie AOP</p> <p>Compote</p>	<p>vendredi 24 nov.</p> <p>Crêpe</p> <p>Filet de merlu sauce crème</p> <p>Brocolis aux oignons</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Crème dessert</p>
<p>lundi 27 nov.</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Hachis parmentier du chef</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Eclair</p>	<p>mardi 28 nov.</p> <p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Galette végétale aux légumes</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Tomme locale</p> <p>Liégeois</p>	<p>jeudi 30 nov.</p> <p>Carottes râpées BIO au citron</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>vendredi 1 déc.</p> <p>Haricots verts BIO aux échalotes</p> <p>Carbonara au saumon</p> <p>Riz BIO</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus du 04 au 22 Décembre 2023

Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés (MSC, AOP, IGP, HVE)



Sans viande

lundi 4 déc.	mardi 5 déc.	jeudi 7 déc.	vendredi 8 déc.
<p>Coleslaw BIO </p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Boeuf bourguignon </p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Mimolette</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Champignons à la grecque </p> <p>Pastasotto aux brocolis et gorgonzola </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade de riz, maïs et ciboulette</p> <p>Fricassée de poisson MSC gratiné </p> <p>Petits pois aux oignons</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p>
lundi 11 déc.	mardi 12 déc.	jeudi 14 déc.	vendredi 15 déc.
<p>Salade verte fromagère</p> <p>Saucisse fumée </p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Brie AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri BIO rémoulade </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti </p> <p>Potatoes </p> <p>Maroilles AOP </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre, persil et oignons rouges</p> <p>Falafels du chef sauce tomate </p> <p>Brocolis à l'ail</p> <p>Tomme locale </p> <p>Roulé confiture</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Lasagne saumon épinards</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>
lundi 18 déc.	mardi 19 déc.	jeudi 21 déc.	vendredi 22 déc.
<p>Feuilleté</p> <p>Steak de soja </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Bûche mi-chèvre</p> <p>Banane au chocolat et amandes</p>	<p>Salade de lentilles BIO </p> <p>Sauté de boeuf à la moutarde </p> <p>Pennes BIO </p> <p>Saint-Paulin </p> <p>Flan caramel</p>	<p>MENU DE NOËL</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Filet de colin MSC sauce aneth </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois vanille</p>