



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

NOVEMBRE 2020

DECEMBRE 2020

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DJ2AU6	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE</p> <p>OU SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>CARBONADE DE BŒUF (VBF) À LA FLAMANDE</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU CARRÉ FRAIS</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>OU ŒUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSE À LA TOMME DES ARDENNES* (locale, VPF)</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATÉS</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU CANTADOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE PATATE DOUCE</p> <p>OMELETTE</p> <p>COQUILLETES BIO ET EMMENTAL RÂPÉ</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>OU VACHE QUI RIT</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>OU RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE</p> <p>GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>OU YAOURT AROMATISÉ</p> <p>ANANAS AU SIROP</p> <p>OU COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>
DJ9AU13	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ÉCHALOTE</p> <p>OU SALADE DE BLÉ</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) À LA DIJONNAISE*</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>CAMÉMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS À TARTINER</p> <p>ORANGE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>OU PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE</p> <p>MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>FRIPON</p> <p>OU CANTAL (à portionner)</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXÉS</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE</p> <p>RAVIOLI SPINACI BIO SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEL (à portionner)</p> <p>OU FRAIDOU</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p>OU FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) AU PAPRIKA</p> <p>CAROTTES À L'ÉTUVÉE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>OU PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>KIWI BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
DJ16AU20	<p>CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDÉE</p> <p>OU SALADE VERTE AUX CROÛTONS</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>OU EMMENTAL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>OU LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>MUNSTER (régional) (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>COMPOTE DE POMMES-COINGS</p> <p>OU COMPOTE DE POMMES-POIRES</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS*</p> <p>MUJOTÉ DE DINDE (VVF) À L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>TARTE AUX POMMES (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>OU SALADE VERTE VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>BOULETTES DE LÉGUMES SAUCE TOMATE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>OU CANTAFAIS</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>
DJ23AU27	<p>TABOULÉ DE BOULGHOUR</p> <p>OU SALADE DE RIZ AU THON</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) AU JUS</p> <p>PURÉE DE COURGES (dont pdt)</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>OU BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> <p>OU COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE</p> <p>OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>OU FROMAGE</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA BULGARE</p> <p>OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE AU THYM</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU CARRÉ FRAIS</p> <p>POIRE (régionale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>OU RADIS NOIR RÂPÉ AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>JAMBON BLANC (VPF)*</p> <p>GRATIN DE CHOU ROMANESCO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>OU PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>Anniversaire du mois : TARTE AU CHOCOLAT (à portionner)</p>
DJ30H1 AU412	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>OU CHOU BLANC VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE CRÈME</p> <p>FRIPON</p> <p>OU BLEU (à portionner)</p> <p>CLÉMENTINE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>OU SALADE DE CŒURS DE PALMIER</p> <p>FILET DE MERLU AU CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS À TARTINER</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p> <p>OU COMPOTE POMMES-PASSION</p>	<p>QUICHE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC (local, VPF) AU JUS DE POMMES (local)*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>OU MUNSTER (régional) (à portionner)</p> <p>NOVLY CHOCOLAT</p> <p>OU CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE</p> <p>CORDON BLEU (VVF)</p> <p>BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU CANTADOU AIL ET FINES HERBES</p> <p>KIWI BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
DJ7AU11	<p>PANAIS RÂPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>OU SALADE VERTE AU FROMAGE</p> <p>MUJOTÉ DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMÉMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>OU HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE</p> <p>GALETTE AUX LÉGUMES</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE AU GRATIN</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>OU PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>SOUPE DE LÉGUMES</p> <p>SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES (locale, VPF)*</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>OU EMMENTAL (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À LA CORANDRE</p> <p>OU RADIS NOIR RÂPÉ SAUCE COCKTAIL</p> <p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PURÉE DE POTIRON (dont pdt)</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU MINI-CHÈVRE (BC)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional)</p>
DJ14AU18	<p>TABOULÉ À L'ORIENTAL (semoule bio)</p> <p>OU SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS*</p> <p>CAROTTES AU JUS</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>OU PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>MANDARINE</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales et chou blanc)</p> <p>OU SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE AU CITRON</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>MOUSSON DE FOIE*</p> <p>FILET DE POULET (local, VVF) SAUCE AUX MARRONS</p> <p>POTATO POPS</p> <p>PETIT LOUIS</p> <p>Anniversaire du mois : BÛCHE DE NOËL AUX FRUITS ROUGES ET NOIX DE COCO (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL</p> <p>PANÉ DU FROMAGER</p> <p>POIREAUX ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU FRIPON</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>OU NOVLY VANILLE</p>

\*PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

\*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.\*