

# Menus du 1er septembre au 21 octobre 2022

api

Légende :

Fruit ou équivalent

Produit céréalier

Produit Laitier

Produit sucré

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), ni soja (S)

|             | Lundi   | Mardi   | Jeudi  | Vendredi  |
|-------------|---|---|--|---|
| DU 29 AU 02 |    |   | CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE<br>OU SALADE ICERBERG VINAIGRETTE<br>CORDON BLEU<br>HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES<br>SUISSE NATURE SUCRÉ<br>OU SUISSE AROMATISÉ<br>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)                                   | SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS<br>OU OEUVE DUR MAYONNAISE<br>BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE<br>SEMOULE BIO<br>EDAM BIO (à portionner)<br>OU SAMOS<br>NECTARINE<br>OU FRUIT DE SAISON  |
| DU 05 AU 09 | MELON (à portionner)<br>OU RADIS ET BEURRE<br>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME<br>PETIT MOULÉ NATURE<br>OU CAMEMBERT BIO (à portionner)<br>COMPOTE DE POMMES (écoresponsable) VANILLÉE (à portionner)                                   | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE PERSILLÉE<br>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON<br>RIZ JAUNE BIO<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>OU YAOURT AROMATISÉ<br>PRUNES<br>OU FRUIT DE SAISON  | CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)<br>MJOTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DUJONNAISE<br>RATATOUILLE<br>MAASDAM BIO (à portionner)<br>OU VACHE PICON<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT<br>OU CRÈME DESSERT VANILLE   | CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI<br>OU PASTÈQUE (à portionner)<br>ROTI DE DINDE (VVF) JUS AU ROMARIN<br>GRATIN DE CHOUX-FLEURS (HVE) ET POMMES DE TERRE<br>COULOMMERS (à portionner)<br>OU SAINT-MORET<br>RAISIN<br>OU FRUIT DE SAISON               |
| DU 12 AU 16 | SALADE CAMPAGNARDE<br>OU SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE<br>FILET DE POISSON PANÉ (MSC) ET CITRON<br>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL<br>VACHE PICON<br>OU CHANTENEIGE<br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ<br>OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ                 | SALADE MELÉE VINAIGRETTE<br>OU RADIS ET BEURRE<br>COUSCOUS GOURMAND AUX LÉGUMES<br>SEMOULE BIO<br>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)<br>OU MINI-CHÈVRE (BC)<br>POIRE (régionale)<br>OU FRUIT DE SAISON  | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>OU BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>FUSILLI BIO (locales)<br>À LA BOLOGNAISE (VBF)<br>TOMME GRISE (à portionner)<br>OU KIRI<br>BANANE BIO<br>OU FRUIT DE SAISON   | TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC<br>OU MELON (à portionner)<br>BOUDIN BLANC* (IGP) DE RETHEL<br>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE<br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br>OU PETIT MOULÉ NATURE<br>COMPOTE POMMES FRAMBOISES<br>OU COMPOTE POMMES PASSION |
| DU 19 AU 23 | TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio)<br>OU SALADE DE RIZ AU THON<br>BEAUFILLET DE COLIN AU CURRY DOUX<br>CAROTTES (HVE) RONDELLES<br>CAMEMBERT BIO (à portionner)<br>OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES<br>POMME (locale)<br>OU FRUIT DE SAISON            | CONCOMBRES À LA BULGARE<br>OU PASTÈQUE (à portionner)<br>BLANQUETTE DE DINDE (VVF)<br>RIZ BIO<br>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)<br>OU SAMOS<br>YAOURT AUX FRUITS MIXÉS<br>OU YAOURT AROMATISÉ  | <b>LES ANTILLES</b><br>SALADE CRÉOLE (tomates, maïs, surimi)<br>SAUCISSE* FAÇON ROUGAIL (sauce ail, tomate)<br>ACHARDS DE LÉGUMES<br>PETIT LOUIS TARTINE<br>CAKE ANANAS NOIX DE COCO (à portionner)  | SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE<br>OU SALADE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE<br>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE<br>RATATOUILLE<br>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)<br>PRUNES<br>OU FRUIT DE SAISON                         |
| DU 26 AU 30 | CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE<br>OU RADIS ET BEURRE<br>TORTELLINI TRICOLORE AU FROMAGE<br>BRIE EN POINTE (à portionner)<br>OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES<br>CRÈME DESSERT VANILLE<br>OU MOUSSE AU CHOCOLAT                      | HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>OU MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP<br>POMMES RISSOLÉES<br>EDAM BIO (à portionner)<br>OU CARRÉ FRAIS<br>COMPOTE DE POMMES (HVE)<br>OU COMPOTE DE FRUITS            | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE (à portionner)<br>OU CÉLERI RAPÉ (local) RÉMOULADE<br>BRANDADE DE POISSON (MSC)<br>VACHE QUI RIT BIO<br>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)<br>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ<br>OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ                                       | CAKE AUX LARDONS* (à portionner)<br>ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE BASQUAISE<br>HARICOTS PLATS<br>TOMME NOIRE (à portionner)<br>OU FROMAGE PORTION<br>POIRE (régionale)<br>OU FRUIT DE SAISON  |
| DU 03 AU 07 | SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE<br>OU SALADE DE BLÉ FRAICHEUR<br>FILET DE LIEU SAUCE FAÇON BEURRE BLANC<br>BROCOLIS (HVE) PERSILLÉS<br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br>OU KIRI<br>ORANGE BIO<br>OU FRUIT DE SAISON                      | CÉLERI RAPÉ (local) AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES<br>OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES<br>BOULETTES SOJA TOMATE-BASILIC (S) SAUCE PROVENÇALE<br>SEMOULE BIO<br>MONTBOISSIER (à portionner)<br>OU CHANTENEIGE<br>CRÈME DESSERT CHOCOLAT<br>OU LIÉGEOIS VANILLE | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br>"BURGER PARTY" (pain burger, steak haché, cheddar) ET STICK KETCHUP<br>POMMES NOISETTES<br>COMPOTE POMMES POIRE  | CAKE AU THON (à portionner)<br>ROTI DE DINDE (VVF) À LA CRÈME<br>CAROTTES RONDELLES (HVE) À L'AIL<br>SUISSE AROMATISÉ<br>OU SUISSE NATURE SUCRÉ<br>RAISIN<br>OU FRUIT DE SAISON   |
| DU 10 AU 14 | CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE<br>OU SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE<br>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE<br>BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (à portionner)<br>OU SAINT-MORET<br>SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)                | VELOUTÉ DE BUTTERNUT<br>FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE<br>RIZ BIO PILAF<br>VACHE PICON<br>OU BRIE EN POINTE (à portionner)<br>POMME (locale)<br>OU FRUIT DE SAISON   | SALADE DE TORSADES BIO AU SURIMI<br>OU TABOULÉ DE BOULGHOUR<br>PAVÉ DE JAMBON* (VPF, Label Rouge) À LA DUJONNAISE<br>PURÉE DE POTIRON (potiron HVE)<br>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)<br>OU TARTARE AIL ET FINES HERBES<br>LIÉGEOIS CHOCOLAT<br>OU FLAN NAPPÉ CARAMEL | CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE<br>OU RADIS ET BEURRE<br>COLOMBO DE POULET (VVF, local)<br>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS<br>YAOURT NATURE SUCRÉ<br>OU YAOURT AROMATISÉ<br>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRÉ (à portionner)   |
| DU 17 AU 21 | PANAIS RÂPÉ (local) EN RÉMOULADE<br>OU SALADE DE CHOU ROUGE<br>POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON<br>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL<br>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)<br>OU SAMOS<br>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ<br>OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE<br>OU BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPÉ<br>FRIPON<br>OU GOÛDA BIO (à portionner)<br>POIRE (régionale)<br>OU FRUIT DE SAISON   | <b>LE GRAND REPAS</b><br>CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL<br>"CACASSE A CUL NU" (pommes de terre locales) ET SA SAUCISSE FUMÉE DES ARDENNES* (locales)<br>BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (régionale) (à portionner)<br>COMPOTE DE POMMES (locales)  | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE<br>OU POIREAUX VINAIGRETTE<br>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE<br>RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES<br>SUISSE NATURE SUCRÉ<br>OU SUISSE AROMATISÉ<br>FRUIT DE SAISON<br>AU CHOIX                                  |

\*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.