

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

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."