

Menus du 4 novembre au 20 décembre 2019



	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre
L U N D I	Emincé de volaille au curry	FERIE	Taboulé	Potage cultivateur	Lanières de betteraves rouges	Potage d'Antan	Céleri rémoulade
	Riz, sauce		Bœuf aux oignons	Saucisse fumée (P)	Escalope de poulet	Bœuf à l'ancienne	Cordon bleu
	Carré Président		Pommes de terre, haricots beurre	Pommes de terre, lentilles	Riz, sauce aux petits légumes	Coquillettes , sauce, emmental râpé	Tortis, sauce dijonnaise
	Compote		Nappé caramel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison
M A R D I	Macédoine	Betteraves rouges	Potage St Germain	Carottes râpées à l'orange	Rôti de porc fumé (P)	Salade mexicaine	Potage à la tomate + vermicelle
	Hachis Parmentier	Raviolis	Nuggets de maïs	Paëlla de poisson	Choux de Bruxelles, pommes de terre , sauce au miel	Gratin savoyard (P)	Sauté de porc (P) aux olives
	Salade	Emmental râpé	Macaroni, sauce tomate, emmental râpé	Sauce	Camembert	Salade	Pommes de terre, étuvée de carottes
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt brassé aux fruits	Liégeois au chocolat
J E U D I	Potage à la tomate	Potage au potiron	Coleslaw	Chou-fleur sauce cocktail	Potage crécy	Salade d'endives aux raisins	Betteraves rouges
	Jambon supérieur (P)	Falafels	Rôti de dinde	Omelette à la tomate	Bolognaise de soja	Palets fromagés	Omelette
	Pommes sautées, chou-fleur béchamel	Mélange de céréales, sauce orientale	Purée de patate douce , sauce brune	Pommes röstis, petits pois, sauce	Spaghettis, emmental râpé	Pommes vapeur, haricots verts, sauce au cumin	Purée de potiron, sauce tomate
	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Petit filou au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
V E N D R E D I	Carottes râpées	Menu Estaminet				Macédoine	Menu de Noël
	Croquette de fromage	Salade d'endives à la mimolette	Colin meunière	Boulette	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales	Mousson de canard
	Pommes de terre, haricots verts, sauce à la moutarde	Escalope de poulet au Maroilles	Riz, piperade	Semoule, légumes couscous	Frites, salade, ketchup	Riz, sauce oseille	Rôti de veau aux marrons
	Ile flottante	Frites, salade	Brie	Fruit de saison	Fromage St Nicolas	Flan vanille	Poêlée champêtre, pommes pins
	Tarte au sucre	Eclair au chocolat		Liégeois vanille		Papillote	Dessert de Noël

Légende

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique