

# Menus du 8 Novembre au 17 Décembre 2021



	Du 8 au 12 Novembre	Du 15 au 19 Novembre	Du 22 au 26 Novembre	Du 29 au 3 Décembre	Du 6 au 10 Décembre	Du 13 au 17 Décembre
L U N D I	<b>Betteraves rouges</b> Gratin de Pommes de terre aux 2 fromages Haricots verts Fruit de saison	<b>Carottes râpées (HVE)</b> Raviolis Emmental râpé Liégeois au chocolat	Soupe à l'oignon + biscotte Quenelle de veau <b>Pommes de terre</b> , petits pois Sauce champignon Nappé caramel	<b>Bœuf</b> à l'ancienne Pommes sautées Haricots verts <b>Mimolette</b> Fruit de saison	Potage à la tomate <b>Tenders de poulet</b>  <b>Farfalles</b> , sauce Tandoori Emmental râpé St Nicolas Fruit de saison	<b>Escalope de poulet</b> Pommes de terre, petits pois Sauce aux poivrons <b>Camembert</b> Fruit de saison
	Potage à la tomate Rôti de veau Riz, étuvée de carottes, Sauce champignons <b>Crème dessert vanille</b>	Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade Sauce tartare Brie Fruit de saison	<b>Chou-fleur à la vinaigrette</b> Croque Veggie à la tomate <b>Macaronis</b> , sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	<b>Carottes râpées (HVE)</b> <b>Emincé de poulet</b> <b>Blé, ratatouille</b> Yaourt brassé aux fruits	<b>Coleslaw</b> <b>Gratiné de poisson (MSC)</b> Frites Fromage blanc nature sucré	<b>Potage au potiron</b> <b>Jambon supérieur (P)</b> Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Flan vanille
	M A R D I  FÉRIÉ	<b>Potage cultivateur</b> <b>Emincé de bœuf</b> à l'aigre doux <b>Coquillettes</b> , sauce Emmental râpé Gâteau Basque	Cheeseburger Frites, salade Ketchup Fruit de saison	Potage d'Antan Bolognaise végétale Spaghettis, emmental râpé Fruit de saison	Boulettes Semoule Légumes couscous Fruit de saison	<b>Carottes râpées (HVE)</b> Palets fromagés <b>Riz</b> , sauce à la moutarde Fruit de saison
V E N D R E D I	<b>Sauté de Porc (P)</b> Pommes rôtis, brocolis Sauce dijonnaise <b>Camembert</b> Fruit de saison	<b>Omelette</b> Purée au potiron, Sauce au curry <b>Fourme d'Ambert AOP</b> Fruit de saison	<b>Dos de colin au citron (MSC)</b> Riz, fondue de poireaux <b>Edam</b> <b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Menu Alsacien</b> Saucisse (P) + saucisson à l'ail Choucroute <b>Pommes de terre</b> Carré de l'Est <b>Tartelette pomme cannelle</b>	<b>Menu de Noël</b> Mousserond de canard <b>Sauté de veau aux marrons et champignons</b> Pommes de terre pines <b>Haricots verts</b> , sauce Dessert de Noël	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique