

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

	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	Betteraves rouges	<p>FÉRIÉ</p>	Coleslaw	Salade de haricots verts	Betteraves rouges	Bœuf aux oignons	Boulettes
U	Raviolis		Emincé de poulet tandoor	Tortellini pomodoro mozzarella	Gratiné de poulet	Blanquette de poisson	Boulettes de soja
N	Tortellini à la provençale		Croque veggie à la tomate		Gratiné de poisson	Frites	Semoule
D	Emmental râpé		Riz Sauce	Rôti de porc charcutier (P)	Emmental râpé	Coquillettes	Légumes couscous
I	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Nappé caramel	Saint nectaire AOP	Fruit de saison
M	Jambon (P)	Potage au potiron	Rôti de porc charcutier (P)	Escalope de poulet au curry	Potage d'antan	Fruit de saison	Fruit de saison
A	Médailon de surimi	Bolognaise végétale	Poisson à l'aneth	Boulette de soja au curry	Quenelle de veau aux champignons	Carottes râpées	Potage cultivateur
R	Pommes rôstis	Farfalles	Gratin de pommes de terre et chou-fleur	Pommes croquettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Emincé végétal	Spaghettis à la carbonara (P)
D	Salade	Emmental râpé	Maroilles AOP	Petits pois	Riz Sauce	Tortis	Emmental râpé
I	Mayonnaise	Crème dessert vanille	Flan chocolat	Fromage frais	Salade de fruits	Sauce paprika	
M	Mimolette		Potage crécy	Fruit de saison		Emmental râpé	Liégeois chocolat
A	Compote		Palets fromagers	Menu du Sud-Ouest		Yaourt aromatisé	
R	Potage du Barry	Hamburger	Macaroni Sauce moutarde	Potage aux poivrons	Omelette	Potage à la tomate	Coleslaw
J	Galette de pois chiches	Fish burger	Fromage blanc nature sucré	Cassoulet (P)	Boulgour	Poisson pané (MSC)	Dahl de lentilles
E	Tortis	Frites		Saucisse végétale	Ratatouille	Riz Sauce aux poireaux	Riz Sauce
U	Sauce orientale	Salade Ketchup		Pommes de terre	Gâteau basque	Fromage blanc nature sucré	
D	Emmental râpé	Fromage		Gâteau basque			Brassé aux fruits
I	Fruit de saison	Yaourt nature sucré			Croc'lait		Menu de Noël
V	Carottes râpées	Haché au saumon	Carbonade	Carottes râpées	Fruit de saison	Macédoine	Pâté en croûte
E	Escalope de poulet		Timbale de poisson	Colin au citron (MSC)		Chipolatas (P)	Rôti de dinde
N	Croquette de poisson					Brandade de poisson	Colin au cranberries
D	Purée Sauce forestière	Semoule	Pommes sautées	Riz Gratin de brocolis	Parmentier de thon	Purée Salade	Pommes pins
R		Piperade	Salade		Salade		Petits pois carottes
E		Brie	Edam		St Nicolas	Mousse au chocolat	Sauce aux marrons
D		Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille		Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements