

# 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
LUNDI	Betteraves rouges Gratin de Pommes de terre aux 2 fromages Biscuit Fruit de saison	Carottes râpées Raviolis Emmental râpé Fruit de saison Liégeois au chocolat	Soupe à l'oignon + biscotte Sauté de poulet Pommes de terre, petits pois Sauce aux herbes Fruit de saison Yaourt aromatisé	Radis + beurre Bœuf à l'ancienne Pommes sautées Haricots verts Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate <b>Tenders de poulet</b> Farfalles, sauce Tandoori Emmental râpé St Nicolas Compote	Surimi mayonnaise Emincé de poulet Pommes de terre, petits pois Sauce aux poivrons <b>Camembert</b> Fruit de saison
	Potage à la tomate Rôti de dinde Riz, étuvée de carottes, Sauce champignons Fromage Crème dessert vanille	Salade Esaü Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade Sauce tartare Fromage frais Fruit de saison	Œuf mayonnaise Croque veggie à la tomate Macaronis, sauce tomate Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	<b>Carottes râpées (HVE)</b> Donut's de poulet au fromage <b>Semoule</b> , ratatouille Fruit de saison Yaourt brassé aux fruits	<b>Coleslaw (carottes HVE)</b> <b>Gratin de poisson (MSC)</b> Riz Sauce Fruit de saison Fromage blanc nature sucré	Potage au potiron Jambon supérieur (P) Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison Crème dessert vanille
MARDI	Salade mêlée aux croûtons <b>Bolognaise</b> Pennes, emmental râpé Biscuit <b>Yaourt aromatisé</b>	Haricots verts en salade Emincé de poulet Riz, sauce estragon Fromage Yaourt nature sucré	Crêpe au fromage Rissollette de veau Semoule, piperade <b>Edam</b> <b>Compote</b>	Salade Esaü <b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> Frites au four Salade, sauce Biscuit Liégeois vanille	Tarte au fromage Rôti de dinde Pommes de terre Petits légumes Vache Picon Eclair au chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade Fromage Brassé aux fruits
	<b>FÉRIÉ</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Emincé de bœuf</b> à l'igre doux Coquillettes, sauce Emmental râpé Fromage Gâteau Basque	Hamburger Pommes américaines, salade Ketchup Fromage + biscuit Yaourt nature sucré	Potage d'Antan Bolognaise végétale Spaghettis, emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade de haricots verts Boulettes Semoule Légumes couscous Brie Fruit de saison	<b>Carottes râpées (HVE)</b> Palets fromagés Riz, sauce à la moutarde Biscuit Yaourt nature sucré
MERCREDI	Sardines + citron <b>Sauté de Porc (P)</b> Pommes rôstis, brocolis Sauce dijonnaise Camembert <b>Compote</b>	Céleri rémoulade Palet fromager Purée au potiron, Sauce au curry Biscuit Yop à la framboise	<b>Betteraves rouges</b> <b>Dos de colin au citron (MSC)</b> <b>Riz</b> , fondue de poireaux Fromage <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Menu Alsacien</b> Salade mêlée aux croûtons Saucisse (P) + saucisson d'ail Choucroute Pommes de terre Carré de l'Est Tartelette pomme cannelle	Macédoine Croquettes de fromage Gratin de chou-fleur Pommes de terre Biscuit <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Menu de Noël</b> Mousseron de canard <b>Sauté de veau aux marrons et champignons</b> Pommes de terre pins Haricots verts, sauce Clémentine Dessert de Noël

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos oeufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Saveurs

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés