

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	Céleri rémoulade		Taboulé	Potage cultivateur	Lanières de betteraves rouges	Potage d'Antan	Céleri rémoulade	
	Emincé de volaille au curry	FERIE	Boeuf aux oignons	Saucisse fumée (P)	Escalope de poulet	Boeuf à l'ancienne	Cordon bleu	
	Riz , sauce		Pommes de terre, haricots beurre	Pommes de terre , lentilles	Riz , sauce aux petits légumes	Coquillettes , sauce, emmental râpé	Tortis , sauce dijonnaise	
	Carré Président		Fromage	Fruit de saison	Biscuit	Fromage	Fromage	
	Compote		Nappé caramel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Macédoine	Betteraves rouges	Menu Végétarien Potage St Germain	Carottes râpées	Thon mayonnaise	Salade mexicaine	Potage à la tomate + vermicelle	
	Hachis Parmentier	Raviolis	Nuggets de maïs	Paëlla	Rôti de porc fumé (P)	Gratin savoyard (P)	Sauté de porc (P) aux olives	
	Salade	Emmental râpé	Macaroni, sauce tomate, emmental râpé	Sauce	Choux de Bruxelles, pommes de terre , sauce au miel	Salade	Pommes de terre , étuvée de carottes	
	Fruit de saison	Fromage	Biscuit	Fromage	Camembert	Fruit de saison	Biscuit	
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Yaourt brassé aux fruits	Liégeois au chocolat	
M A R D I	Salade Esaü	Salade mêlée croûtons	Salade mexicaine	Céleri au curry	Salade de maïs	Carottes râpées	Salade de pâtes	
	Tortis à la catalane	Donuts de poulet au fromage	Fricadelle	Goulasch	Calamars à la romaine	Emincé de volaille	Burger de boeuf	
	Emmental râpé	Purée au lait, sauce tandoori	Frites, salade, mayonnaise	Pennes, sauce, emmental râpé	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Farfalles, sauce à l'estragon, emmental râpé	Frites, ratatouille, sauce à l'échalote	
	Fromage	Fromage	Biscuit	Biscuit	Fromage	Fromage	Bûchette au lait mélangé	
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gaufre liégeoise	Fruit de saison	
	Potage à la tomate	Menu Végétarien Potage au potiron	Coleslaw	Salade d'haricots verts	Menu Végétarien Potage crécy	Menu Végétarien Salade d'endives aux raisins	Menu Végétarien Betteraves rouges	
	Jambon supérieur (P)	Falafels	Rôti de dinde	Steak haché de saumon	Bolognaise de soja	Palets fromagés	Galette de soja à la provençale	
	Pommes sautées, chou-fleur béchamel	Semoule , sauce orien	Purée , sauce brune	Pommes rôtis, petits pois, sauce	Spaghettis , emmental râpé	Pommes vapeur , haricots verts, sauce au cumin	Purée de potiron, sauce tomate	
	Biscuit	Biscuit	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Biscuit	Compote	
	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Petit filou au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	
J E U D I	Menu Végétarien Carottes râpées	Menu Estaminet Salade d'endives à la mimolette	Macédoine	Menu Végétarien Œuf mayonnaise		Macédoine	Menu de Noël Mousson de canard	
	Croquette de fromage	Escalope de poulet au Maroilles	Colin meunière	Boulette de soja	Hamburger	Aiguillette de hoki aux céréales	Rôti de veau aux marrons	
	Pommes de terre, haricots verts, sauce à la moutarde	Pommes croquettes, salade	Riz, piperade	Semoule, légumes couscous	Pommes américaines, salade, ketchup	Riz , sauce oseille	Poêlée champêtre, pommes pins	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Brie	Maasdam	Fromage St Nicolas	Compote	Fruit de saison	
	Ile flottante	Tarte au sucre	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Liégeois vanille	Flan vanille	Dessert de Noël	
	M E R C R E D I							



Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique