

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements