

# MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2021



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE	DU 08 AU 12	<p>CELERI* REMOULADE</p> <p>POISSON FACON PAELLA</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE FACON PAELLA</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>CAROTTES* RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE D'ORANGE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE BRUNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE MEXICAINE</p> <p>ROTI DE BOEUF A LA SAUCE AU POIVRE</p> <p>GRATIN DE SALSIFIS* ET POMMES DE TERRE*</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>KIWI* BIO</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE PEPINETTES</p> <p>TARTE AUX EPINARDS, POMMES DE TERRE* ET EMMENTAL</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>POMME*</p>
	DU 15 AU 19	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE*, OIGNONS, MAIS A LA VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE MERLU BLANC A LA SAUCE DUGLERE</p> <p>CAROTTES* BIO PERSILLEES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE WALDORF (CELERI*, POMMES*, RAISINS SECS)</p> <p>LENTILLES BIO AUX EPICES</p> <p>TORTIS BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>POTAGE CULTIVATEUR* BIO</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE PAPRIKA</p> <p>BLE PILAF</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE</p> <p>BLANC DE POULET A LA SAUCE TROGONOFF</p> <p>BROCOLIS* PERSILLES</p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p>CLAFOUTIS DU CHEF AUX POMMES* ET POIRES*</p>	<p>SALACE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BIO</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>BANANE BIO</p>
	DU 22 AU 26	<p>CAROTTES* BIO RAPEES A L'ECHALOTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON</p> <p>POTATOES</p> <p>POINTE DE BRIE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE SV : Poisson pané</p> <p>EPINARDS A LA BECHAMEL</p> <p>COMTE AOP</p> <p>KAKI*</p>	<p>CHOU ROUGE RAPE A LA VINAIGRETTE</p> <p>LARDONS DE PORC FACON CARBONARA SP : Lardons de dinde façon carbonara</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>POMME*</p>	<p>REPAS HAWAII</p> <p>SALADE ICEBERG AU SURIMI ET MAIS A LA VINAIGRETTE</p> <p>EMINCE DE FILET DE POULET SAUCE SHOYU</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>CREME ANGLAISE A LA VANILLE</p> <p>HAWAII CAKE DU CHEF</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE BOULGOUR (tomates, maïs, olives)</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL BIO</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>COMPOTE DE POMMES*-CASSIS</p>
	DU 29/11 AU 03/12	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE</p> <p>OMELETTE FRAICHE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLEES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>SALADE DE COLESLAW (CHOU BLANC*-CAROTTES*)</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE</p> <p>PENNES BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>CREME DESSET VANILLE</p>	<p>SOUPE A L'INDIENNE</p> <p>ROTI DE DINDE A LA SAUCE BLANQUETTE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE* ET PANAIS*</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>KIWI* BIO</p>	<p>RILLETES DE THON</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE ECHALOTE</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES*</p> <p>EDAM BIO</p> <p>POMME*</p>	<p>CELERI* RAVE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</p> <p>CALAMAR A LA ROMARE / SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>
DECEMBRE	DU 06 AU 10	<p>SALADE ICEBERG, CROUTONS A LA VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS ROYAL (Piion de poulet, boulettes de bœuf, merguez)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE DE CUMIN</p> <p>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR</p> <p>CHOU FLEUR* PERSILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CLEMENTINE*</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE DINDE A LA SAUCE CURCUMA</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COMTE AOP</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTES</p> <p>BOLOGNAISE DE LEGUMES AUX LENTILLES DE CORAIL</p> <p>TORSADE BIO / EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>PATE DE FOIE / CORNICHONS SP : Pâté de volaille</p> <p>GARNITURE DE POISSON FACON A LA REINE</p> <p>DUO DE CAROTTES* / NAVETS*</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>GATEAU AUX POMMES* BIO (FARINE BIO)</p>
	DU 13 AU 17	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE* (œuf, cornichons et mayonnaise)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON</p> <p>BROCOLIS* GRATINES</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>CELERI* RAVE A LA SAUCE REMOULADE</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF AUX EPICES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>YAOURT LOCAL AROMATISE</p>	<p>MAIS A LA VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE MOUTARDE SP : Rôti de dinde</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>POMME*</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>TERRINE AUX DEUX SAUMONS A LA MAYONNAISE CITRON VERT</p> <p>EMINCE DE POULET A LA SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'EPICES</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE PORTION DE NOEL</p> <p>BUCHE DE NOEL ET PÈRE NOEL EN CHOCOLAT</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</p> <p>JAMBALAYA</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p>



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.