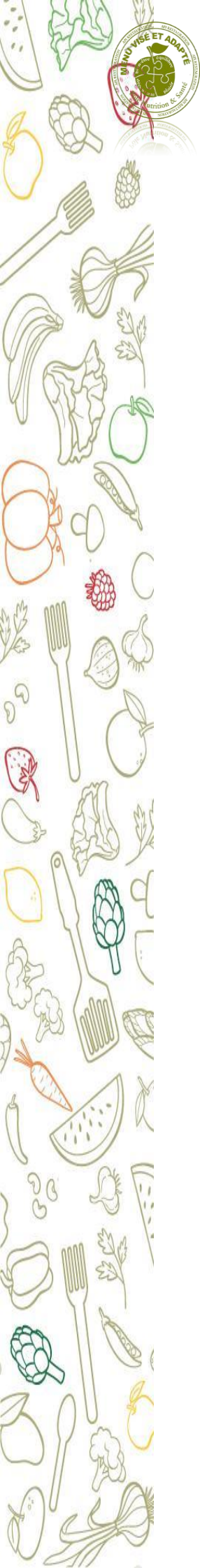


MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2021



| | | 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>AIGUILLETTES 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 BŒUF 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><u>REPAS VEGETARIEN</u></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><u>REPAS VEGETARIEN</u></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</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</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>POMME*</p> | <p><u>REPAS HAWAII</u></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><u>REPAS VEGETARIEN</u></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><u>REPAS VEGETARIEN</u></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 BOEUF 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 PANAI*</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 ROMAINE / 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 (pilon 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 SAUCE CURCUMA</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COMTE AOP </p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p> | <p><u>REPAS VEGETARIEN</u></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> |
| 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 MOUTARD </p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>POMME*</p> | <p><u>REPAS DE NOEL</u></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><u>REPAS VEGETARIEN</u></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 *
 Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

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.