



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE	<b>DU 4 AU 8</b> BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARCOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF EDAM BIO (à portionner) GOUDA (à portionner) POMME HVE (locale) POIRE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE COLIN SAUCE À L'OSELLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE BLÉ HARCOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME HVE COMPOTE POMME PASSION
	<b>DU 11 AU 15</b> <b>FÉRIÉ</b>	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP (à portionner)	CRÈME DUBARRY (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) BANANE BIO FRUIT 2ÈME CHOIX	<b>Fajitas party</b> <b>SALADE ICEBERG</b> <b>WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TEX-MEX)</b> <b>EMMENTAL RAPÉ</b> <b>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</b>
	<b>DU 18 AU 22</b> TABOULÉ SALADE DE RIZ NÇOIS FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT LIÉGEOIS VANILLE	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MEL HARCOTS VERTS BIO PERSIL YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CÉLÉRI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) BÛCHETTE MICHÈVRE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	<b>DU 25 AU 29</b> BETTERAVES BIO VINAIGRETTE COEURS DE PALMIER ET VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME COING	OEUF DUR MAYONNAISE SURIMI ET MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISE (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARCOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC COCO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MEL OU CÉLÉRI (local) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ
<b>DU 2 AU 6</b> CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS GOUDA BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) COMPOTE POMME PRUNEAU	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) EDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	
<b>DU 9 AU 13</b> SALADE CAMPAGNARDE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARCOTS VERTS BIO AU THYM BRIE EN POINTE (à portionner) BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE AGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE MACÉDOÏNE VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIJONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME POIRE COMPOTE POMME BANANE	
<b>DU 16 AU 20</b> TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE PERLES, TOMATE ET MAÏS FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTIMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) COMPOTE POMME PASSION		SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICION VINAIGRETTE RIZ NÇOIS OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) SUISSE AUX FRUITS SUISSE SUCRÉ	

BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À TOUS ! ON SE RETROUVE EN 2025...

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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