



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE	DU 02 AU 04		CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE MIGNON DE POULET (VVF) AUX CHAMPIGNONS RIZ BIO COMPOTE POMMES - FRAISES	TOMATES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE COQUILLETES BIO VEGETARIENNE SAUCE A LA NAPOLITAINE EMMENTAL (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) MIJOTE DE BŒUF (VBF) AU CURRY DUO DE COURGETTES PERSILLES PÊCHE
	DU 07 AU 11	SALADE VERTE VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA ET EPINARDS SAUCE CREME POMME (locale)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIERE POMMES NOISETTES ET KETCHUP CHANTAILLOU FLAN NAPPE CAMEL	CELERI RAPE A LA REMOULADE SAUTE DE PORC (local, VPF) A LA DIJONNAISE GRATIN DE CHOUX FLEURS CAKE COCO ET CHOCOLAT (à portionner)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS RÔTI DE DINDE (VVF) JUS AU THYM RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CAMEMBERT BIO (à portionner) PRUNE
	DU 14 AU 18	SALADE COLESLAW (carottes locales) CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (locaux) YAOURT AROMATISE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE OMELETTE PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE MAASDAM BIO (à portionner) POIRE (locale)	SALADE ICEBERG AUX DES DE BREBIS (BC) PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENCALE RATATOUILLE Anniversaire du mois : GATEAU AUX FRUITS FLEUR D'ORANGER (à portionner)	CONCOMBRE A LA MENTHE BEAUFILLET DE MERLU SAUCE OSEILLE RIZ BIO JAUNE VACHE QUI RIT BANANE BIO
	DU 21 AU 25	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE EMINCE DE PORC (local, VPF) SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO CREME DESSERT VANILLE	SALADE CAMPAGNARDE (pommes de terre, œufs, cornichons et mayonnaise) FILET DE POISSON PANE HARICOTS VERTS PERSILLES BRIE EN POINTE (à portionner) POIRE (locale)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX POIVRONS PARMENTIER AUX LENTILLES TOMATEES COMPOTE POMMES - ABRICOTS	SALADE D'HARICOTS BEURRES AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA CREME BLE AUX PETITS LEGUMES CAMEMBERT BIO (à portionner) YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)
	DU 28 AU 02	CHOU BLANC (régional) AU CURRY MERLU SAUCE AU CITRON GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE RÔTI DE BŒUF FROID (VBF) ET MAYONNAISE POMMES SAUTEES PETIT SUISSE NATURE SUCRE POMME (locale)	TARTE AU MUNSTER SAUTE DE POULET (local, VVF) AU CUMIN CAROTTES VAPEUR PRUNE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XERES CHILI SIN CARNE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
	DU 05 AU 09	SALADE DE POMMES DE TERRE, TOMATES ET MAÏS RÔTI DE PORC (VVF) A LA MOUTARDE PETITS POIS ET CAROTTES LIEGEOIS VANILLE	CELERI RÂPE (local) EN REMOULADE PALET A LA MEXICAINE SAUCE TOMATE SEMOULE BIO COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON MEUNIERE EPINARDS ET POMMES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CAROTTES RÂPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE COQUILLETES BIO A LA BOLOGNAISE BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) (BC) POIRE (locale)
	DU 12 AU 16	RADIS NOIR RÂPE SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE RAVOLINI FARCIS A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE POTION ET CHÂTAIGNES MIGNON DE POULET (VVF) AU JUS GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE FRIPON CREME DESSERT VANILLE	SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc local) FALAFELS ET SES LEGUMES COUSCOUS SEMOULE BIO FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (locale) ECRASE DE POMMES DE TERRE (régionales) PETIT LOUIS A TARTINER POMME (locale)

\*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.\*