

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés

	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
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Emmental râpé Liégeois chocolat	FÉRIÉ Menu Végétarien Potage au potiron Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Coleslaw Emincé de poulet tandoori Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratin de poulet Coquillettes Nappé caramel	Bœuf aux oignons Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI	Jambon (P) Pommes röstis Salade Mayonnaise Mimolette Compote Menu Végétarien Salade d'endives Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Potage au potiron Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Salade de cœur de palmier Rôti de porc charcutier (P) Gratin de pommes de terre et chou-fleur Ile flottante	Escalope de poulet au curry Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Pizza Quenelle de veau aux champignons Riz Sauce Salade de fruits	Menu Végétarien Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Taboulé Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Liégeois chocolat
JEUDI	Menu Végétarien Salade d'endives Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Pommes de terre Gâteau basque	Menu Végétarien Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Boulgour Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Menu Végétarien Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits
 VENDREDI 	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Carbonade Frites Salade Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade St Nicolas Liégeois vanille	Macédoine Chipolatas (P) Purée Salade Mousse au chocolat	Menu de Noël Pâte en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat