

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 SV : Omelette</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 SV : Œuf dur</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 SV : Pané fromager</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 SV : Tarte au saumon</p> <p>BROCOLIS* PERSILLES</p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p>CLAFOUTIS DU CHEF AUX POMMES* ET POIRES*</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES</p> <p>HACHIS PARMETIER DE BŒUF BIO SV : Brandade de poisson</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 SV : Galette de soja à la provençale</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>LAKJONS DE PORC FACON CARBONARA SP : Lardons de dinde façon carbonara CV : 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 SV : Filet de colin</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 SV : Boulettes végétariennes</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 SV : Filet de colin d'Alaska</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 SV : Pané fromager</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) SV : Filet de merlu</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 SV : Galette de soja</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 SV : Quenelle nature</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 CIBOULETTE</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 MEUNIÈRE / 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 SV : Falafels aux épices</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 SV : Filet de poisson</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 SV : Filet de colin à la sauce aux agrumes</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 *

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.