



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 06 novembre | mardi 07 novembre | jeudi 09 novembre | vendredi 10 novembre | lundi 04 décembre | mardi 05 décembre | jeudi 07 décembre | vendredi 08 décembre |
|---|--|--|---|---|---|--|--|
| SALA DE DE MINI-PENNES | CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS | NEM AU POULET | CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE | SALA DE STRASBOURGEOISE (pdt, saucisses de strasbourg, cornichons, oeil dur, vinaigrette) | SALA DE HAWAII (salade mêlée des de volaille, ananas, tomates et vinaigrette) | SALA DE LORETTE (mâche et julienne de betteraves vinaigrette) | CELERI BIO (local) RAPE SAUCE COCKTAIL |
| FILET DE POISSON MEUNIÈRE | AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA PROVENCALE | MIJOTE DE PORC (local, VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE | BIOLOGNAISE BIO (VBF) (viande hachée et spaghetti BIO) | FILET DE POISSON PANÉ | PAVE DE JAMBON AU JUS | AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME | HACHIS PARMENTIER BIO (VBF) (pdt) BIO locales et bœuf égrainé BIO) |
| GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE | SEMOULE | RIZ FACON CANTONAISE (riz, omelette, petits pois) | ET FROMAGE RAPE | GRATIN DE CHOU ROMANESCO | PÂTES D'ALSACE (régionales) | PETITS POIS - CAROTTES | BON LORRAIN BIO (régional) (à portionner) |
| MIMOLETTE | CHANTENEIGE | CARRE FONDU | CAMEMBERT BIO (à portionner) | EDAM | COULOMMIERS (à portionner) | CARRE FONDU | YAOURT AROMATISE BIO (local) |
| POMME (locale) | LIEGEOIS A CHOCOLAT | COMPOTE POMMES-LITCHIS-COCO (pommes locales) | YAOURT AROMATISE COCO BIO (local) | KIM (K) | FLAN NAPPE CARAMEL | CRUMBLE DE POIRES A UPAIN D'EPICES (FC) | |
| lundi 13 novembre | mardi 14 novembre | jeudi 16 novembre | vendredi 17 novembre | lundi 11 décembre | mardi 12 décembre | jeudi 14 décembre | vendredi 15 décembre |
| CELERI RAPE (local) SAUCE A U FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE | RILLETES ET CORNICHONS | SALA DE ICEBERG A U SURIMI | VELOUTE DE POTIMARRON BIO | CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE | SAUCISSON SEC ET CORNICHONS | QUICHE AU THON | BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE |
| CASSOLET GARNI (sauce de toulouse et saucisson à l'ail) | FILET DE HOKI AUX CREVETTES | RÔTI DE DINDE A LA CREME | CARBONADE DE BŒUF BIO (local) VBF A LA FLAMANDE | FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE | FILET DE CABILLAUD AU CITRON | MIJOTE DE BŒUF (régional) VBF) AU PAPRIKA | SAUCISSE DE PORC BIO ET SES |
| VACHE QUI RIT | EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL | HARICOTS VERTS PERSILLES | POMMES DE TERRE BIO VAPEUR (régionales) | RIZ PILAF | PUREE DE HARICOTS VERTS (dont pdt) | DUO DE COURGETTES JAUNES ET VERTES PERSILLEES | LENTILLONS BIO (locaux) |
| CREME DESSERT VANILLE | TOMME GRISE (à portionner) | PETIT SUISSE NATURE SUCRE | EDAM BIO | VACHE QUI RIT | CAMEMBERT (à portionner) | GOUDA | CARRE FRAIS BIO |
| | CLEMENTINE | QUATRE-QUARTS | POIRE BIO (locale) | CREME DESSERT VANILLE | CLEMENTINE | COMPOTE POMMES-PASSION | POMME BIO (locale) |
| lundi 20 novembre | mardi 21 novembre | jeudi 23 novembre | vendredi 24 novembre | lundi 18 décembre | mardi 19 décembre | jeudi 21 décembre | vendredi 22 décembre |
| CHOU ROUGE AUX POMMES (pommes et choux locaux) | CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A U JUS D'ORANGE | BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE | TARTE A L'OIGNON | SALA DE DE PERLES A U X DES DE VOLAILLE | CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS | ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE | CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE |
| BLANQUETTE DE VOLAILLE (VVF) FORESTIERE | RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE | SAUTE DE PORC BIO (local, VPF) A U CIDRE DES ARDENNES (cidre local) | FILET DE LIEU A U CUMIN | PALERON DE BŒUF SAUCE BRUNE | FISH AND CHIPS (filet de poisson pané et frites) | EMINCE DE POULET (local, VVF) A U X MARRONS | SAUTE DE PORC BIO (local, VPF) A LA TOMATE |
| PRINTANIERE DE LEGUMES (dont pdt) | POTATOES | RIZ BIO PILAF | DUO DE CAROTTES JAUNES ET ORANGES BRAISEES | CAROTTES (locales) A BRAISEES | ET SAUCE TARTARE | ÉCRASE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE (pommes de terre régionales) | SEMOULE BIO |
| EMMENTAL | BUCHETTE DE LAIT MI- CHEVRE (à portionner) (BC) | PETIT FONDU BIO | PETIT COTENTIN NATURE | CROC-LAIT | MIMOLETTE | PETIT LOUS TARTINE | MUNSTER BIO (régional) (à portionner) |
| YAOURT A U X FRUITS MIXES | KIM (K) | BANANE BIO | CREME DESSERT CARAMEL | POIRE (locale) | FROMAGE BLANC AROMATISE | A anniversaire du mois : BÛCHE DE NOEL (FC) | ORANGE BIO |
| lundi 27 novembre | mardi 28 novembre | jeudi 30 novembre | vendredi 01 décembre | | | | |
| MARCHEFOINE DE LEGUMES MAYONNAISE | SALA DE MÊLÉES AU THON | SALA DE COLESLAW (carottes et choux locaux) | CREME DE PANNAIS BIO (local) | | | | |
| BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE | FILET DE POULET A U MIEL DES ARDENNES (miel local) | DOS DE COLIN SAUCE TOMATE | SAUTE DE BŒUF BIO (local, VBF) STROGANOFF | | | | |
| SEMOULE | PUREE DUBARRY (choux fleurs et pommes de terre) | POELEE MERIDIONALE | TORTILLONS BIO (locales) | | | | |
| KIRI | BRIE (à portionner) | FROMAGE BLANC FERMIER D'ALSACE NATURE SUCRE | CARRE FRAIS BIO | | | | |
| ORANGE | CREME DESSERT CHOCOLAT | Anniversaire du mois : MOELLEUX AU CITRON | POMME BIO (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."

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements