



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
NOVEMBRE	DU 4 AU 8	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARICOTS 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	CÉLERI (local) FAÇON RÉMOULADE AGUILLETTES DE POULET SAUCE COLOMBO TORSADÉS BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) FILET DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ SUISSE AROMATISÉ COMPOTE POMME HVE COMPOTE POMME PASSION
	DU 11 AU 15	FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ SUISSE SUCRÉ ANANAS AU SIROP (à portionner)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CRÈME DUBARRY (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) TOMME GRISÉ (à portionner) BANANE BIO FRUIT 2ÈME CHOIX	Fajitas party SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAIS ET SAUCE TEX-MEX)  EMMENTAL RAPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 18 AU 22	TABOULÉ SALADE DE RIZ NIÇOIS 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 ÉMNCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT LIÉGEOIS VANILLE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO (local) EDAM BIO (à portionner) ÉCLAIR À LA VANILLE	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSIL YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) POMME HVE (locale) FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE SALADE VERTE ET VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) BÛCHETTE MI-CHÈVRE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	DU 25 AU 29	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 CONG	OEUF DUR MAYONNAISE SURIMI ET MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISÉ (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MÅASDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARICOTS 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 MIEL OU CÉLERI (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
DÉCEMBRE	DU 2 AU 6	CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE CÉLERI 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	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE L'EST (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES (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
	DU 9 AU 13	SALADE CAMPAGNARDE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS 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) RAPÉES VINAIGRETTE AGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	SALADE COLESLAW (chou blanc bio, local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)	BROCOLIS VINAIGRETTE MACÉDOINE 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 DJONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME POIRE COMPOTE POMME BANANE
	DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE PERLES, TOMATE ET MAIS FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTIMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RAPÉES 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 VERTE VINAIGRETTE GNOCCHIS À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC SUCRÉ (à portionner) FRUIT DE SAISON	 Menus de Noël	SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON RIZ NIÇOIS 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."