

Menus du 01 septembre au 21 octobre 2022

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

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	Jeu	Vendredi
DU 29 AU 02	C'EST LA RENTRÉE!		<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>HARICOTS BEURRES AIL ET FINES HERBES</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRE (à portionner)</p>	<p>SAUCISSON SEC OU CORNICHONS</p> <p>BEAUFILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENCALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>
DU 05 AU 09	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>RIZ JAUNE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>PRUNES</p>	<p>CAKE TOMATES BASILIC (à portionner)</p> <p>MIJOTE DE PORC (local, VPF) A LA DIJONNAISE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES FACON TZATZIKI</p> <p>ROTI DE DINDE (VVF) JUS AU ROMARIN</p> <p>GRATIN DE CHOUX-FLEURS (HVE) ET POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>RAISINS</p>
DU 12 AU 16	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>FILET DE POISSON PANE (MSC)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE</p>	<p>SALADE MELEE VINAIGRETTE</p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX POIS CHICHES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>POIRE (régionale)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>FUSILI BIO (locales)</p> <p>À LA BOLOGNAISE (VBF)</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>BOUDIN BLANC (IGP) DE RETHEL</p> <p>ECRASE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p>
DU 19 AU 23	<p>TABOULE A LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>BEAUFILET DE COLIN AU CURRY DOUX</p> <p>CAROTTES (HVE) RONDELLES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>CONCOMBRES A LA BULGARE</p> <p>BLANQUETTE DE DINDE (VVF)</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT AUX FRUITS MIXES</p>	<p>LES ANTILLES</p> <p>SALADE CREOLE (tomates, maïs, surimi)</p> <p>SAUCISSE FACON ROUGAIL (sauce ail, tomate)</p> <p>ACHARDS DE LEGUMES (DONT HARICOTS VERTS BIO)</p> <p>PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>CAKE ANANAS NOIX DE COCO (à portionner)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>
DU 26 AU 30	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>TORTELLINI TRICOLEUR AU FROMAGE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'EGHALOTE</p> <p>ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP</p> <p>POMMES RISSOLLEES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES (HVE)</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE (à portionner)</p> <p>BRANDA DE POISSON (MSC)</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p>QUICHE LORRAINE (à proportionner)</p> <p>EMINCE DE POULET (OF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>POIRE (régionale)</p>
DU 03 AU 07	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE A LA MIMOLETTE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE FACON BEURRE BLANC</p> <p>BROCOLIS (HVE) PERSILLES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>CELERI RAPE (local) AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>BOULETTES SOJA TOMATE BASILIC (S) SAUCE PROVENCALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>BURGER PARTY</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BURGER PARTY (pain burger, steak hache, cheddar) STICK KETCHUP POMMES NOISETTES</p> <p>COMPOTE POMMES POIRE</p>	<p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>ROTI DE DINDE (VVF) A LA CREME</p> <p>CAROTTES RONDELLES (HVE) A L'AIL</p> <p>SUISSE AROMATISE</p> <p>RAISIN</p>
DU 10 AU 14	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)</p>	<p>SALADE DE TORSADOS BIO AU SURIMI</p> <p>PAVE DE JAMBON (VBF, Label Rouge) A LA DIJONNAISE</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>VACHE PICON</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>VELOUTE DE BUTTERNUT</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional)</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>COLOMBO DE POULET (VVF, local)</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE MARBRE (à portionner)</p>
DU 17 AU 21	<p>PANAIS RÂPÉ (local) EN REMOULADE</p> <p>POISSON MEUNIERE (MSC)</p> <p>EPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>PETT MUNSTER (AOP)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTE BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE</p> <p>FRIPON</p> <p>POIRE (régionale)</p>	<p>LE GRAND REPAS</p> <p>CELERI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL</p> <p>CACASSE A CUL NU (pommes de terre locales) ET SA SAUCISSE FUMEE DES ARDENNES (locales)</p> <p>BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>POMME (locale)</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE DE POMMES-BANANES</p>