



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 SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF EDAM BIO (à portionner) POMME HVE (locale)	CÉLERI (local) FAÇON RÉMOULADE AGUILLETTES DE POULET SAUCE COLOMBO TORSADES 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) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRIAND AU FROMAGE NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME HVE
	DU 11 AU 15	<b>FÉRIÉ</b>	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ 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) BANANE BIO	<b>Fajitas party</b> SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÈNE DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TEX-MEX) EMMENTAL RAPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
NOVEMBRE	DU 18 AU 22	TABOULÉ FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN POINTE (à portionner) ORANGE	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	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)	CÉLERI RAPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	DU 25 AU 29	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	OEUF DUR MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISE (à portionner) POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MAASDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARICOTS VERTS BIO À L'AIL YAOURT SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC COCO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ
	DU 2 AU 6	CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS GOUDA BIO (à portionner) ORANGE	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE L'EST (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE* (PORC) YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
DÉCEMBRE	DU 9 AU 13	SALADE CAMPAGNARDE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO AU THYM BRIE EN POINTE (à portionner) POMME HVE (locale)	SALADE ICEBERG 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 LASAGNE DE LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE DE LÉGUMES (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DUONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME POIRE
	DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	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 VINAIGRETTE OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) SUISSE AUX FRUITS

**BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À TOUS ! ON SE RETROUVE EN 2025...**

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.

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc