



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 braves, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvres/brebis (BC), ni fruits à coque (FC), ni kiwi (K)

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<p>CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAISES</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE KETCHUP</p> <p>POTATOES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE PÂTES RISETTI, MAIS, MMOLETTE, VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) JUS AU ROMARIN</p> <p>HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>
<p>POISSON MEUNIÈRE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>PIPERADE ET POMMES DE TERRE</p> <p>PETIT MUNSTER (AOP régional) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>HAUT DE CUISSÉ DE POULET (VVF) SAUCE CITRON-BASILIC</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT-NECTAIRE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAKE MOZZARELLA BASILIC (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIONNAISE</p> <p>CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARA LA ROMAINE</p> <p>GRATIN DE CHOUX-FLEURS POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>
<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>COURGETTES À L'AIL</p> <p>VACHE PICON</p> <p>POMME BIO (régionale)</p>	<p>SALADE COLESLAW (carottes locales)</p> <p>BEAUFLET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX AROMATISÉS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO (régional)</p>	<p>CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL</p> <p>JAMBON BLANC* (VPF label rouge) ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS D'AUTOMNE</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>HACHIS PARMENTIER (VBF) AU POTIRON</p> <p>CANTAL (AOP) (à portionner)</p> <p>CARROT CAKE* (à portionner)</p>	
<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage local)</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BROCCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POIRES BIO</p>	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>JEUNES CAROTTES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner)</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AU THYM</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>PRUNES</p>	<p>CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICES DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>
<p>TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>BEAUFLET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>POIRE BIO (régionale)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COLOMBO DE POULET (VVF, local)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PASSION</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (VPF, local) À L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>LIÉGOIS CHOCOLAT</p>	<p>SALADES MÉLÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES</p> <p>COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICONS</p> <p>MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>
<p>SALADE COLESLAW (carottes locales)</p> <p>TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POIRES BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC* (VPF) À LA MOUTARDE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>POMME BIO (régionale)</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES (VBF) À LA BOLOGNAISE</p> <p>KIRI</p> <p>FRUITS AU SIROP</p>	<p>CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AURORE</p> <p>BROCCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS (BC)</p> <p>MIJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY</p> <p>PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>
<p>CÉLÉRI BIO RÂPÉ SAUCE COCKTAIL</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>	<p>VELOUTÉ DE NAVETS ET CAROTTES</p> <p>GRATIN DE TORTIS, PIPERADE MOZZARELLA</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>PAMPLEMOUSSE AU SUCRE</p> <p>PLONS DE POULET AU JUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>NOVLY CHOCOLAT</p>	<p>"le GRAND REPAS"</p>	

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.

DU 30 AU 03

DU 06 AU 10

DU 13 AU 17

DU 20 AU 24

DU 27 AU 01

DU 04 AU 08

DU 11 AU 15

DU 18 AU 22