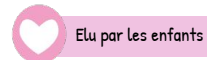




# Menus du 06 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :



LUNDI 06 NOV.	MARDI 07 NOV.	MERCREDI 08 NOV.	JEUDI 09 NOV.	VENDREDI 10 NOV.	LUNDI 04 DEC.	MARDI 05 DEC.	MERCREDI 06 DEC.	JEUDI 07 DEC.	VENDREDI 08 DEC.
<p><b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>  <b>TORTELLINI</b> AU FROMAGE AOP            SAUCE TOMATE  <b>COMPOTE DE POMMES</b></p>	<p>VELOUTE DE POTIRON            CROUSTY POULET            SV : NUGGETS DE POISSON            KETCHUP            POMMES ROSTIS  <b>MANDARINES</b></p>	<p>SALADE D'ENDIVES ET MIMOLETTE  <b>SAUTE DE PORC</b>            SAUCE CHARCUTIERE            SV : PANE MOELLEUX            LENTILLES CUISINEES            FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE NICOISE  <b>EMINCE DE BOEUF</b>            SAUCE FLAMANDE            SV : OMELETTE            POMMES            BOULANGERES            SALADE ICEBERG            VINAIGRETTE            FLAN VANILLE</p>	<p><b>MEDAILLON DE MERLU MSC</b>            SAUCE PERSILLADE  <b>RIZ PILAF</b>            RATATOUILLE  <b>EDAM</b>  <b>POIRE</b></p>	<p><b>ROTI DE PORC LR</b>            SAUCE CHASSEUR            SV : GALETTE DE TOFU            POMMES NOISETTES            CAROTTES ETUVEES  <b>VACHE QUI RIT</b>            FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>SALADE AU FROMAGE COLOMBO DE <b>VOLAILE LR</b>            SV : BEIGNETS DE POISSON            POMME DE TERRE            JARDINIERE DE LEGUMES            SPECULOOS ST NICOLAS            CLEMENTINE</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b>            VINAIGRETTE  <b>SAUTE DE BOEUF LR</b>            SAUCE CARBONNADE            SV : STEAK FROMAGER            EBLY  <b>COULIS D'ENDIVES</b>  <b>BANANE</b></p>	<p>SOUPE A L'OIGNON            BOLOGNAISE VEGETALE  <b>COQUILLETES</b>            FLAN VANILLE            CAMEL</p>	<p>MELI MELO DE CRUDIETES            (CAROTTES/CELERI)            WATERZOI DE <b>COLIN MSC</b>  <b>RIZ</b>  <b>KIWI</b></p>
LUNDI 13 NOV.	MARDI 14 NOV.	MERCREDI 15 NOV.	JEUDI 16 NOV.	VENDREDI 17 NOV.	LUNDI 11 DEC.	MARDI 12 DEC.	MERCREDI 13 DEC.	JEUDI 14 DEC.	VENDREDI 15 DEC.
<p>PALET MONTAGNARD            SAUCE MARENGO  <b>COQUILLETES</b>            EMMENTAL  <b>KIWI</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b>  <b>POISSON MEUNIERE MSC</b>            SAUCE TARTARE            GRATIN DE <b>CHOU FLEUR</b>            ET <b>POMMES DE TERRE</b>            YAOURT AROMATISE</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b>            VINAIGRETTE  <b>JAMBON LR</b>            SAUCE BRUNE            SV : NUGGETS DE BLE            FRITES            SALADE VERTE            VINAIGRETTE            ILE FLOTTANTE</p>	<p><i>Scandinavie</i>            SALADE NORDIQUE  <b>BOULES DE BOEUF</b>            SAUCE CREMEUSE            SV : BOULES DE SOJA            PUREE DE POMME DE TERRE  <b>GATEAU A LA CANNELLE MAISON</b></p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES            ROTI DE BOEUF            SAUCE QUATRE EPICES            SV : PANE FROMAGER            PETITS POIS            JEUNES CAROTTES  <b>BANANE</b></p>	<p>SALADE VERTE            AUX CROUTONS  <b>SAUTE DE PORC LR</b>            SAUCE BONTEMPS            SV : PANE MOELLEUX            LENTILLES CUISINEES  <b>POMME</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPEES</b>            A L'ORANGE  <b>OMELETTE</b>            POMMES RISSOLEES            PIPERADE            YAOURT BRASSE            AUX FRUITS</p>	<p>NORMANDIN DE VEAU            SAUCE BERCY            SV : AIGUILLETES            BLE/EPINARDS            POMMES DE TERRE            BROCOLIS A L'AIL            EDAM            FROMAGE BLANC            ET VERGEOISE</p>	<p><b>COUSCOUS</b>            AIGUILLETES DE POULET            BOULES D'AGNEAU            SV : FALAFELS  <b>SEMOULE</b>            BOUILLON ET LEGUMES            VACHE PICON  <b>SALADE DE FRUITS</b></p>	<p><b>VELOUTE DE TOMATES</b>  <b>AUX VERMICELLES</b>  <b>ROTI DE BOEUF LR</b>            SAUCE POIVRE            SV : PANE FROMAGER            GRATIN DAUPHINOIS            PAIN D'EPICES ET            CREME ANGLAISE</p>
LUNDI 20 NOV.	MARDI 21 NOV.	MERCREDI 22 NOV.	JEUDI 23 NOV.	VENDREDI 24 NOV.	LUNDI 18 DEC.	MARDI 19 DEC.	MERCREDI 20 DEC.	JEUDI 21 DEC.	VENDREDI 22 DEC.
<p>COLESLAW (CAROTTES/CHOU BLANC)  <b>EMINCE DE POULET LR</b>            SAUCE FORESTIERE            SV : GALETTE            MOZZARELLA  <b>RIZ CREOLE</b>            TARTE AU FLAN</p>	<p>VELOUTE DUBARRY  <b>CHIPOLATA LR</b>            SV : STEAK A L'OIGNON  <b>POMMES VAPEUR</b>            COMPOTE DE POMMES            MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p><b>SAUTE DE BOEUF LR</b>            SAUCE PROVENCALE            SV : BEIGNETS DE POISSON  <b>PATES</b>            TOMME NOIRE            KAKI</p>	<p><b>HACHIS PARMENTIER</b>            SV : BRANDADE DE POISSON            SALADE ICEBERG            VINAIGRETTE            BALSAMIQUE            BRIE            PETITS SUISSES PULPES</p>	<p><b>OEUF DUR</b>  <b>SAUCE PAPRIKA</b>            TARTE AU FROMAGE MAISON            SALADE VERTE            VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE  <b>POMME</b></p>	<p><b>CELERI</b> REMOULADE  <b>JAMBON BLANC LR</b>            SV : STEAK DE QUINOA            PÂTES A L'ITALIENNE            YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>GRATIN DE GNOCCHI VEGETAL            SALADE VERTE            VINAIGRETTE A L'ANCIENNE            BRIE  <b>COMPOTE DE POMMES</b></p>	<p>FRIAND AU FROMAGE  <b>EMINCE DE PORC</b>            SAUCE MOUTARDE            SV : PALET MONTAGNARD            COEUR DE BLE            SALSIFIS PERSILLES  <b>KIWI</b></p>	<p><i>Menu de Noël</i>            VELOUTE DE MARRON            FILET DE POULET            SAUCE SUPREME            SV : PAVE DE SAUMON            SAUCE CITRON            POMMES FORESTINES            SALADE ICEBERG            VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE  <b>BUCHE DE NOEL MAISON</b></p>	<p><b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>  <b>MEDAILLON DE MERLU MSC</b>            SAUCE AURORE            BOULGHOUR            POELEE DE LEGUMES  <b>ORANGE</b></p>
LUNDI 27 NOV.	MARDI 28 NOV.	MERCREDI 29 NOV.	JEUDI 30 NOV.	VENDREDI 01 DEC.	LUNDI 26 DECEMBRE AU VENDREDI 05 JANVIER				
<p><b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>  <b>SAUTE DE BOEUF</b>            SAUCE MILANAISE            SV : PANE MOELLEUX            POTATOES            SALSIFIS A LA CREME            CLEMENTINES</p>	<p><b>ROTI DE DINDE LR</b>            SAUCE CAPILOTADE            SV : GALETTE            EPINARDS/EMMENTAL            POMMES DE TERRE AU THYM            HARICOTS VERTS  <b>SAINT MORET</b>  <b>COMPOTE DE POMMES</b></p>	<p><b>CELERI FRAIS</b>            REMOULADE  <b>TORTELLINI A LA VIANDE</b>            SAUCE PROVENCALE            SV : TORTELLINI AU FROMAGE  <b>KIWI</b></p>	<p>VELOUTE DE CHAMPIGNONS            NUGGETS DE BLE            KETCHUP            PUREE DE <b>BROCOLIS</b>            YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>SALADE VITAMINEE (CAROTTES/ BETTERAVES)  <b>PAVE DE HOKI MSC</b>            SAUCE CHIVRY            COEUR DE BLE  <b>GATEAU A LA MYRTILLE MAISON</b></p>					

Bonnes vacances !