

## Semaine du 04 au 08 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	potage de bio et pdt	filet de lieu sauce citronnée	coquillettes bio	buchette de chèvre	fruit de saison bio
MARDI	salade asiatique ! (carottes, chou blanc, soja)	rôti de porc sauce au caramel ! *	riz bio cantonnais	fromage blanc bio noix de coco	ananas !
JEUDI	chou rouge bio vinaigrette	émincé de poulet bio sce moutarde	haricots verts bio vapeur	crème anglaise	gâteau à la vanille
VENDREDI	pois chiches et mais bio vinaigrette	moëlleux de bœuf au jus	chou fleur béchamel bio	edam bio	liégeois chocolat

## Semaine du 11 au 15 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	haricots verts bio vinaigrette à l'échalotte	filet de poisson pané	purée de panais et pommes de terre bio	fromage blanc bio	gauffre liégeoise
JEUDI	salade iceberg vinaigrette!	fricadelle !	frites !	maroilles !	speculoos !
VENDREDI	chou blanc vinaigrette bio	émincé de poulet au thym bio	haricots blancs à la tomate bio	brie	mousse chocolat au lait

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 18 au 22 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette	nuggets de poisson	purée de pommes de terre et carottes bio	petit suisse sucré local	fruit de saison bio
MARDI	salade batavia aux croûtons	rôti de porc sauce champignons	riz bio	camembert bio	flan gélifié à la vanille
JEUDI	saucisson sec et cornichon *	carbonara de lardons de volaille bio	coquillettes bio	mimolette	compote bio
VENREDI	carottes cuites bio à la grecque	émincé de poulet aux 4 épices bio	boullgour bio	fromage blanc bio	fruit de saison bio

## Semaine du 25 au 29 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots verts vinaigrette bio	saucisse de toulouse locale *	flageolets cuisinés	tomme bio	mousse au chocolat au lait
MARDI	carottes râpées et maïs, à l'huile d'olive bio	riz bio et poisson façon à la reine	(riz bio dans le plat)	buchette de chèvre	compote bio
JEUDI	pâté de campagne et cornichons ! *	haut de cuisse de poulet sauce aux épices et au miel !	pdt rissolées !	fromage blanc bio et coulis de fruits rouges !	galette st-michel !
VENREDI	potage façon cultivateur bio	sauté de porc sauce moutarde * bio	macaronis bios	fromage fondu bio	fruit de saison bio

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 02 au 06 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de tortis bio et mimolette vinaigrette	sauté de poulet sauce curry	petits pois bio au romarin	camembert bio	compote pomme bio
MARDI	Le met préféré de Sven le Renne ! (carottes râpées à la vinaigrette au fromage blanc)	Normandin de veau sauce Arendelle (sauce brune aux aïelles) !	Ana et Elsa ! (purée de potiron et de pdt)	crème anglaise !	l'île d'Olaf le bonhomme de neige ! (île flottante)
JEUDI	flageolets vinaigrette à l'échalote	cordon bleu de dinde	fondue de poireaux et pommes de terre	yaourt nature sucré bio	fruit de saison bio
VENREDI	salade iceberg vinaigrette aux agrumes	filet de poisson pané	riz bio aux petits légumes	emmental bio	crème dessert au chocolat

## Semaine du 09 au 13 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri rémoulade bio	steak haché bio sauce tomate	purée de pommes de terre bio	camembert bio	liégeois vanille
MARDI	chou blanc vinaigrette au cumin bio	boulettes de porc sauce aigre-douce *	riz bio	edam bio	fruit de saison bio
JEUDI	chou rouge vinaigrette bio	filet de lieu sauce crème	coquillettes bio	emmental bio	flan gélifié au chocolat
VENREDI	salade verte vinaigrette !	flamkûeche ! *	plat complet	fromage blanc sucré ! Bio	pain d'épices !

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	velouté d'endives	colombo de porc *bio	coquillettes bio	petit suisse sucré local	fruit de saison bio
MARDI	macédoine de légumes vinaigrette bio	parmentier de poisson (purée bio)	plat complet	yaourt sucré bio	biscuit bio
JEUDI	mousson de canard !	médaille de saumon sauce crémeuse !	pommes pins !	brie !	pâtisserie de Noël !
VENDREDI	salade iceberg et vinaigrette au sésame	raviolis de bœuf	plat complet	fromage blanc sucré bio	sablé de retz

\* Plat contenant du porc    COF: Certifié Origine France    Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local

