

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 21 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 5 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées	Macédoine	Potage à la tomate	Betteraves rouges	Hamburger	Œuf mayonnaise	Soupe à l'oignon + biscotte
	Emincé de soja à la tomate	Colin meunière	Jambon supérieur (P)	Paupiette de veau Marengo	Frites, salade, ketchup	Saucisse (P)	Waterzoï de poisson
MARDI	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz, sauce au citron	Pommes rôtis, salade, mayonnaise	Duo de chou-fleur pommes de terre	Fromage	Pommes de terre, compote	Riz, petits légumes, sauce
	Compote pomme vanille	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Brassé aux fruits
MERCREDI	Betteraves rouges	Cassoulet (P)	Salade d'haricots verts	Menu des lles Salade exotique	Salade Esaü	Macédoine	Burger de bœuf
	Escalope de poulet aux champignons	Pommes de terre	Rôti de dinde à l'estragon	Rougail saucisse (P)	Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Palets fromagés	Frites, mayonnaise, salade
JEUDI	Pommes de terre, petits pois	Mimolette	Coquillettes, sauce, emmental râpé	Riz, sauce	Tortis, emmental râpé	Coquillettes, sauce au curry	Gouda
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Salade de fruits	Tartelette à la noix de coco	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
VENDREDI	Chou-fleur vinaigrette	FERIE	Carottes râpées	Emincé de volaille au curry	Omelette	Colin poêlé au beurre	Betteraves rouges
	Bœuf stroganoff		Cordon bleu	Pommes sautées, salade	Pommes de terre, petits pois, sauce aux champignons	Pommes de terre, salade, mayonnaise	Boulette à l'orientale
SAMEDI	Purée, sauce	Potage crécy	Pommes sautées, sauce tomate	Mimolette	Maasdam	Vache Picon	Semoule, sauce
	Fromage blanc nature sucré	Omelette	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt nature sucré
DIMANCHE	Potage d'Antan	Macaroni, sauce au curry, emmental râpé	Salade de choux rouges aux pommes	Potage au potiron	Potage cultivateur	Potage à la tomate	Coleslaw
	Gratin de poisson	Crème dessert chocolat	Bœuf bourguignon	Bolognaise de soja	Escalope de volaille	Paëlla	Thon à la catalane
LUNDI	Riz, sauce	Céleri rémoulade	Purée	Farfalles , emmental râpé	Semoule, piperade	Sauce	Farfalles, sauce tomate, emmental râpé
	Flan pâtissier	Hachis Parmentier	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Liégeois chocolat	Fromage blanc nature sucré	Nappé caramel
MARDI	Rôti de porc (P) au caramel	Salade	Falafels	Croquette de poisson	Carottes râpées		Menu de Noël
	Frites	Brassé aux fruits	Semoule, légumes couscous	Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce	Gratin de pommes de terre aux 2 fromages	Goulasch	
MERCREDI	Bûchette au lait mélangé		Fromage frais	Gouda	Salade	Pommes sautées, haricots verts	
	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	St Nicolas	Camembert	
JEUDI					Yaourt	Fruit de saison	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique