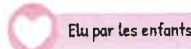


Menus du 06 Novembre au 22 Décembre 2023

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.
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC NATURE BIO	VELOUTE DE POTIRON CROUSTY POULET SV : NUGGETS DE POISSON KETCHUP POMMES ROSTIS MANDARINES BIO		SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES BOULANGERES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FLAN VANILLE	MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF RATATOUILLE EDAM BIO POIRE BIO	ROTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ETUVEES FROMAGE BLANC NATURE BIO	SALADE AU FROMAGE COLOMBO DE VOLAILLE LR SV : BEIGNETS DE POISSON POMME DE TERRE PERSILLEES JARDINIERE DE LEGUMES ST NICOLAS SPECULOS CLEMANTINE BIO		SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE VEGETALE COQUILLETES FLAN VANILLE CAMEL	MELI MELO DE CRUDIETES (CAROTTES BIO/ CELERI BIO) WATERZOI DE COLIN MSC RIZ KIWI BIO
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.
PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES EMMENTAL BIO KIWI BIO	CAROTTES RAPEES BIO POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE YAOURT NATURE BIO		<i>Scandinavia</i> SALADE NORDIQUE BOULES DE BOEUF SAUCE CREMEUSE SV : BOULES DE SOJA PUREE DE POMME DE TERRE GATEAU A LA CANNELLE MAISON	VELOUTE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF SAUCE QUATRE EPICES SV : PANE FROMAGER PETITS POIS JEUNES CAROTTES BANANE BIO	SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUTE DE PORC LR SAUCE BONTEMPS SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISINEES POMME BIO	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE A L'ORANGE OMELETTE POMMES RISSOLEES PIPERADE YAOURT NATURE BIO		COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET BOULES D'AGNEAU SV : FALAFELS SEMOULE LEGUMES DU COUSCOUS BOUILLON EDAM BIO SALADE DE FRUITS	VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES VERMICELLE ROTI DE BOEUF LR SAUCE POIVRE SV : PANE FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS PAIN D'EPICES ET CREME ANGLAISE
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.
COLESLAW (CAROTTES BIO/ CHOU BLANC BIO) EMINCE DE POULET LR SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CREOLE TARTE AU FLAN	VELOUTE DUBARRY CHIPOLATA LR SV : STEAK A L'OIGNON COMPOTE DE POMME POMMES VAPEUR MOUSSE AU CHOCOLAT		HACHIS PARMENTIER SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE SV : BRANDADE DE POISSON BRIE BIO PETITS SUISSES NATURES BIO	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE POMME BIO	CELERI FRAIS BIO JAMBON BLANC LR SV : STEAK DE QUINOA PÂTES A L'ITALIENNE FROMAGE BLANC NATURE BIO	GRATIN DE GNOCCHI VEGETAL SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANCIENNE BRIE BIO COMPOTE DE POMMES		<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 BUCHE DE NOEL MAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE AURORE BOULGHOUR POLEE DE LEGUMES ORANGE BIO
LUNDI 27 NOV.	MARDI 28 NOV.	MERCREDI 29 NOV.	JEUDI 30 NOV.	VENDREDI 01 DEC.	LUNDI 26 DECEMBRE AU VENDREDI 05 JANVIER				
MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX SALSIFIS A LA CREME POTATOES CLEMANTINES BIO	ROTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE EPINARDS/EMMENTAL POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS GOUDA BIO COMPOTE DE POMMES		VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS YAOURT NATURE BIO	SALADE VITAMINEE (CAROTTES BIO/ BETTERAVES) PAVE DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLE GATEAU A LA MYRTILLE MAISON					

Bonnes vacances !