

Semaine du 19 au 23 octobre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

Semaine du 26 au 30 octobre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 02 au 06 novembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|
| LUNDI | Betteraves bio vinaigrette | Sauté de bœuf façon carbonnade | Carottes locales à l'étuvée | Gouda | Crème vanille |
| MARDI | Pâté en croûte et cornichon * | Poisson blanc meunière | Coquillettes bio | Yaourt nature | Clémentines |
| JEUDI | Potage poireaux local PdT | Boul'bœuf Bio à la sauce tomate | Semoule bio | Suisse fruité local | Poire |
| VENDREDI | Salade iceberg vinaigrette aux dés d'emmental | Œufs durs florentine | (plat complet) | Crème anglaise | Brownies du Chef |

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|-------------------------------|--|------------------|----------------------|
| LUNDI | Carottes râpées locales vinaigrette au citron | Paupiette de veau au jus | Riz bio | Yaourt aromatisé | Ananas au sirop |
| MARDI | Potage potiron et poire | Haut de cuisse de poulet rôti | Haricots beurre persillés | Edam bio | Eclair au chocolat |
| JEUDI | Laitue, vinaigrette à l'huile d'olives | Galette soja à la provençale | Mélange de pommes de terre et épinards | Camembert bio | Liégeois au chocolat |
| VENDREDI | Macédoine de légumes | Lasagnes bolognaise | (plat complet) | carré fondu | Kiwi bio |

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 16 au 20 novembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|---------------------------------------|---------------------------|---------------------|-----------------------------|
| LUNDI | Chou rouge râpé local vinaigrette à l'ail | Lardons de porc façon carbonara * | Coquillettes bio | Suisse fruité local | Orange bio |
| MARDI | Potage local façon cultivateur | Risotto bio aux deux lentilles | (Plat complet) | Maasdam bio | Crème vanille |
| JEUDI | Endives vinaigrette | Filet de colin lieu sauce rougail | Pommes de terre noisettes | Vache qui rit bio | Compote pomme |
| VENDREDI | Pâté de campagne * et cornichon | Sauté de bœuf façon bourguignon local | Duo de carottes et navets | Crème anglaise | Gâteau du chef à la vanille |

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--|--|--------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| LUNDI | Potage carottes locales | Saucisse de campagne locale | Potatoes | Camembert local | Pomme locale |
| MARDI | Céleri râpé local rémoulade | Emincé de dinde sauce à la crème | Jardinière de légumes | Fromage blanc local | Banane bio |
| JEUDI | Salade iceberg vinaigrette | Grain de coquillettes bio, petits pois, béchamel fromagère | (Plat complet) | Vache qui rit bio | Compote pomme bio |
| VENDREDI | Salade de PdT, cornichons, vinaigrette | Poisson pané 100% filet | Haricots verts persillés | St paulin | Gâteau maison aux pépites de chocolat |

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 30 au 04 décembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|------------------------------------|---|--------------------------|--|---------------|
| LUNDI | Crêpe aux champignons | Coquillettes bio aux allumettes de dinde et reblochon | Salade verte vinaigrette | Yaourt nature local et coulis de fruits rouges | Madeleine |
| MARDI | Salade de blé arlequin vinaigrette | Cordon bleu de volaille | Flan de poireaux | Edam bio | Clémentines |
| JEUDI | Potage Dubarry | Filet de colin d'Alaska sauce aux câpres | Riz bio | Mimolette | Compote pomme |
| VENDREDI | Tarte au fromage | Penne aux pois chiches bio et curcuma | (Plat complet) | Yaourt aromatisé | Kiwi bio |

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|---|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| LUNDI | carottes râpées locales vinaigrette au citron | sauté de porc sauce à la moutarde* | semoule bio | yaourt nature | Pomme |
| MARDI | crêpe au fromage | rôti de bœuf au jus | haricots verts persillés | maasdam bio | ananas au sirop |
| JEUDI | salade verte vinaigrette à l'échalote | gratin de lentilles bio et patate douce | (plat complet) | chantailou | banane bio |
| VENDREDI | potage de potiron et pdt | filet de merlu blanc sauce citron | petits pois | buchette de lait mélange | crème dessert caramel |

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|---|--|----------------|-------------------|-----------------------|
| LUNDI | salade iceberg et vinaigrette à l'huile d'olive | parmentier au soja bio | (plat complet) | vache qui rit bio | compote pommes ananas |
| MARDI | potage de légumes verts locaux | rôti de dinde sauce au curry | riz bio | emmental | orange bio |
| JEUDI | mousson de canard et cornichon | volaille farçie sauce aux marrons et duxelle de champignon | pom'forestine | fromage | bûche au chocolat |
| VENDREDI | œuf dur mayonnaise | raviolis de bœuf | (plat complet) | chantailou | crème dessert vanille |

| | ENTREE | VIANDE | ACCOMPAGNEMENT | LAITAGE | DESSERT |
|----------|--------|--------|----------------|---------|---------|
| LUNDI | | | | | |
| MARDI | | | | | |
| JEUDI | | | | | |
| VENDREDI | | | | | |

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



