

## Semaine du 04 au 08 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	potage poireaux et pdt local	filet de lieu sauce citronnée	coquillettes bio	buchette de chèvre	fruit de saison local
MARDI	salade asiatique ! (carottes, chou blanc, soja)	rôti de porc sauce au caramel ! *	riz bio cantonnais	fromage blanc noix de coco !	ananas !
JEUDI	chou rouge vinaigrette local	sauté de poulet sauce moutarde	haricots verts vapeur	crème anglaise	gâteau à la vanille
VENREDI	salade verte vinaigrette aux croutons	parmentier de poisson	plat complet	edam bio	liégeois chocolat

## Semaine du 11 au 15 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	carottes râpées locales vinaigrette	nuggets de poulet	épinards et pommes de terre béchamel	petit suisse aromatisé local	gauffre liégeoise
JEUDI	salade iceberg vinaigrette!	fricadelle !	frites !	maroilles !	speculoos !
VENREDI	velouté de champignons	filet de hoki sauce crème	riz 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	petit suisse sucré local	fruit de saison
MARDI	carottes râpées vinaigrette à l'orange locales	boules à l'agneau sauce tomate	légumes couscous et semoule bio	camembert local	flan gélifié à la vanille
JEUDI	saucisson sec et cornichon *	carbonara de lardons de volaille bio	coquillettes bio	mimolette	fruit de saison
VENREDI	soupe de potiron	poisson pané et ketchup	pommes de terre persillées	fromage blanc local	fruit de saison local

## Semaine du 25 au 29 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade verte vinaigrette et croustons	paupiette de veau au jus	lentilles bio et carottes	tomme noire	mousse au chocolat au lait
MARDI	céléri sauce rémoulade local	cordons bleus de dinde	épinards sauce béchamel	buchette de chèvre	compote pomme-poire
JEUDI	pâté de campagne et cornichons ! *	haut de cuisse de poulet sauce aux épices et au miel !	pdt rissolées !	fromage blanc et coulis de fruits rouges !	galette st-michel !
VENREDI	potage façon cultivateur local	sauté de porc sauce moutarde *	macaronis bios	vache qui rit	fruit de saison 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

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 02 au 06 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de tortis et mimolette vinaigrette	sauté de poulet sauce curry	petits pois bio au romarin	carré de l'est	compote pomme-ananas
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	cordons bleus de dinde	fondue de poireaux et pommes de terre	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENREDI	salade iceberg vinaigrette	hachis parmentier végétarien	plat complet	emmental	crème dessert au chocolat

## Semaine du 09 au 13 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri rémoulade local	steak haché sauce tomate	purée de pommes de terre	camembert bio	liégeois vanille
MARDI	chou blanc vinaigrette au cumin local	boulettes de porc sauce aigre-douce *	riz bio	saint-paulin	fruit de saison bio
JEUDI	chou rouge vinaigrette local	filet de lieu sauce crème	coquillettes bio	emmental	flan gélifié au chocolat
VENREDI	salade verte vinaigrette !	flamkûeche ! *	plat complet	fromage blanc sucré !	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	haricots verts bio vinaigrette	dos de colin sauce nantua	pommes vapeur et carottes locales	petit suisse sucré local	fruit de saison
MARDI	potage poireaux et pommes de terre	émincé de dinde sauce champignons	brocolis bio	mimolette	fruit de saison
JEUDI	mousson de canard !	médailon 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 local	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

