

Menus du 03 novembre au 19 décembre 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE				
DU 03/11 AU 07/11	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE A L'OSEILLE COQUILLETES BIO BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) NUGGETS DE BLE CAROTTES BIO À L'ÉCHALOTE GOUDA BIO DONUTS	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC SAUCE DIABLE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
DU 10/11 AU 14/11	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE LASAGNE DE LEGUMES YAOURT BIO SUCRÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)		OEUF DUR ET MAYONNAISE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PETITS POIS CHANTENEIGE BIO GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
DU 17/11 AU 21/11	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE AU MIEL GRATIN DE CHOU ROMANESCO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO EDAM BIO (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE GRATIN DE GNOCCHIS AU FROMAGE À RACLETTE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) COMPOTE POMMES FRAISE	COLESLAW (chou blanc local) SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES VACHE QUI RIT BIO FRUIT
DU 24/11 AU 28/11	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST BIO (à portionner) YAOURT AROMATISE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO MAASDAM BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SALADE KRAUTSALAT (chou blanc BIO et local) CURRYWURTS (saucisse de porc sauce au curry) POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT SUCRÉ GÂTEAU NID D'ABEILLE (à portionner)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 01/12 AU 05/12	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATE, ET VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS EDAM BIO (à portionner) ORANGE	CÉLERI (local) VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) SAUTE DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES (locales) EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)
DU 08/12 AU 12/12	SALADE CAMPAGNARDE BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	POTAGE DE PETITS POIS LASAGNES DE LEGUMES GOUDA BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRE	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO MIMOLETTE BIO (à partager) COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHEL (local) CHOU ROMANESCO À LA BÉCHAMEL SUISSE FRUITE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 15/12 AU 19/12	SALADE DE PERLES, TOMATE ET MAÏS FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTIMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE BLÉ PILAF PONT L'EVEQUE (à portionner) COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)		TABOULÉ (dont semoule bio) OMELETTE PETITS POIS TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC AUX FRUITS

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.