

MENU du 2 novembre au 18 décembre 2020

menu unique 5 éléments 4 éléments BIO

Lundi 2 novembre	Céleri remoulade <i>substituable à la tomate</i> <i>précongelés</i> Semoule	Berteraves rouges vinaigrette	Demi-avocat vinaigrette	Velouté d'endives	Salade iceberg vinaigrette aux fines herbes
Mardi 3 novembre	Rôti de porc curry et carottes <i>substituable de bon au curry, carottes</i> Riz pilaf	Haëch de veau au paprika <i>substituable de poisson au paprika</i>	Velouté de carottes <i>substituable de poisson au paprika</i>	Karvols de boeuf <i>substituable de poisson au paprika</i>	Onolette Epinards au fromage fondu Pommes de terre vapeur
Mercredi 4 novembre	Goulda	Carré de liqueur	Carne fondue	Saint paulin	Petit saucis fruité
Jeudi 5 novembre	Crème dessert vanille	Maddeline	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison	Brownies
Lundi 9 novembre	Terrine de campagne	Velouté de potiron	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Paupiette de veau au jus <i>substituable de poisson</i> Riz à la bretonnaise de légumes	Haut de cuisse de poulet rôti marchandises de poulet <i>substituable de blé</i> Pommes de terre boulangère	FENIE	Endives vinaigrette Femme du mélanais	Filet de poisson pané sauce tomate <i>substituable de poisson au paprika</i>	Galette de soja provençale ketchup Purée de carottes et pommes de terre
Bûchette de chevre	Chantillon	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Edam	Fian au chocolat Petit beurre
Compoete de pommes	Yaourt aromatisé	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre	
Lundi 15 novembre	Portage cultivateur	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé à la minolette	Ragu feuilleté Velouté de poireaux	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive
Chili sin carne (haricots rouges, maïs, brunoise provençale)	Carbonara de porc <i>substituable de poisson</i> Riz pilaf	Agnillettes de poulet barbecue <i>substituable de poisson</i> Petits pois carottes	Saut de boeuf façon carbonnade <i>substituable de poisson</i> Frites (haus de France)	Légéris chocolat (vieux Moutier)	Fromage
Yaëch qui rit Fruit de saison	Pyrenées Banane	Compoete pommes	Sablés de Flandres	Gâteau à la vanille	
Lundi 23 novembre	Portage Crècy	Macedoine de légumes	Velouté de champignons	Céleri remoulade	Salade iceberg vinaigrette au basilic
Chipsolates <i>substituable de blé</i> Poutatoes-ketchup	Emincé de dinde sauce barbecue <i>substituable de colin</i> Coquillettes	Petit moule	Saint paulin	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Compoete de pommes	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre	

Légende:

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

PRODUIT REGIONAL

Nouveau produit

BIO

api

Vegetarien

Lundi 30 novembre	Soupe de légumes	Salade verte vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Velouté dubarry
Mardi 1 décembre	Allumettes de dinde à l'italienne <i>substituable de bon à l'indienne</i> Coquillettes Emmental râpé	Gratin de pommes de terre pois chiche à l'emmental (pdt. pois chiche, petits pois, carottes)	Saut de boeuf à la nigoise <i>substituable nature à la nigoise</i> Semoule	Cordon bleu <i>substituable de poisson</i> Poutreaux et pommes de terre bechamel	Waterzoi de colin et ses légumes Riz pilaf
Mercredi 2 décembre	Fromage	Tomme grise	Petit moule	Poivre de brte	Condiments
Jeudi 3 décembre	Ile flottante	Fruit de saison	Laitage	Clémentine et spéculoos de la Saint Nicolas	Cookie aux pépites de chocolat
Lundi 7 décembre	Portage potiron	Salade de carmine rouge, vinaigrette à l'ancienne	Salade verte vinaigrette	Chou-fleur sauce tartare	Goyère au Comté et emmental
Mardi 8 décembre	Sauté de porc sauce au curcuma <i>substituable de poisson au curcuma</i> Semoule	Rôti de boeuf sauce échalote matchache de veau <i>substituable de poisson</i> Haricots verts Pommes de terre perillites	Rôti de dinde au curry <i>substituable de blé</i>	Lasagne de lentilles <i>BIO à la méditerranéenne</i>	Filet de merlu sauce citron ciboulette, 3es de tomate Riz d'or
Mercredi 9 décembre	Emmental	Chantillon	Minolette	Yaourt aromatisé	Vache picon Banane
Jeudi 10 décembre	Mousse au chocolat	Compoete de pommes	Fruit de saison	Maddeline	Mousson de canard et son toast <i>substituable de poisson</i> mayonnaise
Vendredi 11 décembre	Biolognais de boeuf <i>substituable de soja</i> Coquillettes Emmental râpé	Gratin façon tartiflette <i>substituable de légumes et fromage</i>	Marmite de colin à l'oseille Brocolis Céréales gourmandes	Long burger végétarien (pain long, cheddar, nugget's de blé) Frites	Filet de poulet aux marrons <i>substituable de poisson aux marrons</i> Petits pois carottes Porato pops
Lundi 14 décembre	Berteraves rouges vinaigrette	Soupe ardennaise	Friad au fromage	Salade iceberg vinaigrette	
Mardi 15 décembre	Petit moule	Madeline	Fruit de saison	Pyrenées	
Mercredi 16 décembre	Salade de fruits au strop				
Jeudi 17 décembre					
Vendredi 18 décembre					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements