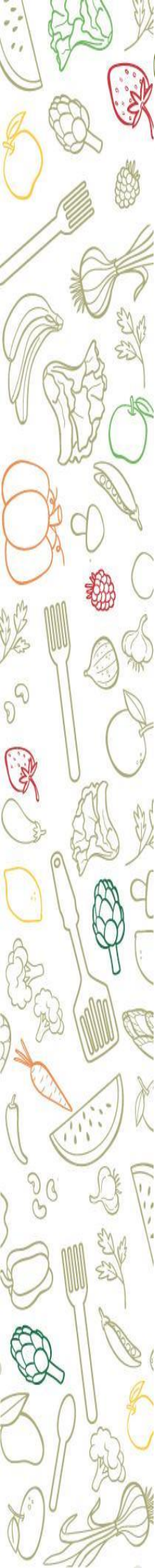


MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2021



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE	DU 08 AU 12	<p>CELERI* REMOULADE</p> <p>POISSON FACON PAELLA</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE FACON PAELLA</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>	<p>CAROTTES* RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE D'ORANGE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE BRUNE SV : Omelette</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE PEPINETTES</p> <p>TARTE AUX EPINARDS, POMMES DE TERRE* ET EMMENTAL</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>POMME*</p>
	DU 15 AU 19	<p>ENDIVES* AUX CROUTONS</p> <p>FILET DE MERLU BLANC A LA SAUCE DUGLERE</p> <p>CAROTTES* BIO PERSILLEES</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE WALDORF (CELERI*, POMMES*, RAISINS SECS)</p> <p>LENTILLES BIO AUX EPICES</p> <p>TORTIS BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE*</p> <p>BLANC DE POULET A LA SAUCE TROGONOFF SV : Tarte au saumon</p> <p>BROCOLIS* PERSILLES</p> <p>YAOURT SUCRE</p> <p>CLAFOUTIS DU CHEF AUX POMMES* ET POIRES*</p>	<p>SALACE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BIO SV : Brandade de poisson</p> <p>MORBIER AOP</p> <p>BANANE BIO</p>
	DU 22 AU 26	<p>CAROTTES* BIO RAPEES A L'ECHALOTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SV : Galette de soja à la provençale</p> <p>POTATOES</p> <p>POINTE DE BRIE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE SV : Poisson pané</p> <p>EPINARDS A LA BECHAMEL</p> <p>COMTE AOP</p> <p>KAKI*</p>	<p><u>REPAS HAWAII</u></p> <p>SALADE ICEBERG AU SURIMI ET MAIS A LA VINAIGRETTE</p> <p>EMINCE DE FILET DE POULET SAUCE SHOYU SV : Filet de colin</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>CREME ANGLAISE A LA VANILLE</p> <p>HAWAII CAKE DU CHEF</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE DE BOULGOUR (tomates, maïs, olives)</p> <p>PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL BIO</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>FRUIT DE SAISON*</p>
	DU 29/11 AU 03/12	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE</p> <p>OMELETTE FRAICHE</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLEES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>SALADE DE COLESLAW (CHOU BLANC*-CAROTTES*)</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE SV : Boulettes végétariennes</p> <p>PENNES BIO</p> <p>TOMME NOIRE IGP</p> <p>CREME DESSET VANILLE</p>	<p>RILLETES DE THON</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE ECHALOTE SV : Pané fromager</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES*</p> <p>EDAM BIO</p> <p>POMME*</p>	<p>CELERI* RAVE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC</p> <p>CALAMAR A LA ROMAINE / SAUCE TARTARE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>
DECEMBRE	DU 06 AU 10	<p>SALADE ICEBERG, CROUTONS A LA VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS ROYAL (Pilon de poulet, boulettes de bœuf, merguez) SV : Filet de merlu</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>GOUDA</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE DE CUMIN</p> <p>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR SV : Galette de soja</p> <p>CHOU FLEUR* PERSILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CLEMENTINE*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>HARICOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTES</p> <p>BOLOGNAISE DE LEGUMES AUX LENTILLES DE CORAIL</p> <p>TORSADE BIO / EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>PATE DE FOIE / CORNICHONS SP : Pâté de volaille SV : Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>GARNITURE DE POISSON FACON A LA REINE</p> <p>DUO DE CAROTTES* / NAVETS*</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>
	DU 13 AU 17	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE* (œuf, cornichons et mayonnaise)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON</p> <p>BROCOLIS* GRATINES</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>ORANGE* BIO</p>	<p>CELERI* RAVE A LA SAUCE REMOULADE</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF AUX EPICES SV : Falafels aux épices</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>YAOURT LOCAL AROMATISE</p>	<p><u>REPAS DE NOEL</u></p> <p>TERRINE AUX DEUX SAUMONS A LA MAYONNAISE CITRON VERT</p> <p>EMINCE DE POULET A LA SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'EPICES SV : Filet de colin à la sauce aux agrumes</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>FROMAGE PORTION DE NOEL</p> <p>BUCHE DE NOEL ET PÈRE NOEL EN CHOCOLAT</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</p> <p>JAMBALAYA</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>LIEGEOIS A LA VANILLE</p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du restaurant.