

# Menu du Lundi 4 Novembre au Vendredi 8 Novembre 2024

Lundi 4 Novembre	Mardi 5 Novembre	Jeudi 7 Novembre	Vendredi 8 Novembre
Betteraves rouges , Vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade de riz BIO, maïs et ciboulette
Sauce Carbonara	Champignons et haricots rouges façon stroganoff	Cordon bleu de dinde , Sauce Napolitaine	Filet de merlu MSC , Sauce citron
Macaronis	Riz créole	Carottes braisées	Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage
Fruit de saison	Fromage blanc nature	Rocher coco du chef	Crème dessert LOCALE BIO



# Menu du Mardi 12 Novembre au Vendredi 15 Novembre 2024

Mardi 12 Novembre Jeudi 14 Novembre Vendredi 15 Novembre

Salade de coquillettes BIO sauce cocktail	Velouté de potiron au curry	Taboulé d'Hiver
Rôti de porc , Jus lié viande	Parmentier de lentilles à la tomate	Colombo de colin MSC
Haricots beurre persillés	Mélange de salades , Vinaigrette	Brocolis à l'ail
Assortiments de fromages	Fromage	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Cake vanille du chef	Salade de fruits du chef



# Menu du Lundi 18 Novembre au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Carottes râpées à la vinaigrette	Saucisson à l'ail	Velouté de butternut	Salade d'haricots verts aux échalotes
Quiche ricotta épinards	Pot au feu	Rôti de dinde , Jus lié viande	Carbonara de saumon
Petits pois au jus	Pommes de terre vapeur	Boulgour	Coquillettes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Crème dessert LOCALE BIO	Coupe à la banane et au chocolat	Quatre quart du chef	Fruit de saison



# Menu du Lundi 25 Novembre au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Potage Parmentier	Radis noir râpé , Vinaigrette à l'echalotes	Crêpe au fromage
Omelette fromagère	Galette de haricots blancs au parmesan AOP	Jambon blanc	Filet de merlu MSC , Sauce à la crème
Semoule , Sauce tomate	Torsades	Frites	Purée de brocolis
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Liégeois vanille	Cookie du chef	Salade de fruits du chef



# Menu du Lundi 2 Décembre au Vendredi 6 Décembre 2024

Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Velouté de potiron	Salade croquante de quinoa aux légumes	Céleri rave en rémoulade au curry	Carottes râpées à la vinaigrette
Tartiflette (reblochon AOP)	Bœuf façon bourguignon	Bolognaise de lentilles verte	Fricassée de colin MSC gratiné
Salade verte	Carottes aux oignons jaunes	Torsades	Purée de pois cassés
Fromage	Fromage	Fromage blanc nature	Fromage
Fruit de saison	Crème dessert LOCALE BIO	Clafoutis aux poires et au chocolat du chef	Coupe banane caramel



# Menu du Lundi 9 Décembre au Vendredi 13 Décembre 2024

Lundi 9 Décembre	Mardi 10 Décembre	Jeudi 12 Décembre	Vendredi 13 Décembre
Potage de légumes	Betteraves au maïs , Vinaigrette à l'echalotes	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade fromagère
Saucisse fumée	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Lasagnes au saumon et aux épinards
Lentilles vertes	Frites	Haricots verts à l'ail	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Cocktail de fruits	Fruit de saison	Roulé à la confiture de fraise	Salade de fruits du chef



# Menu du Lundi 16 Décembre au Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16 Décembre	Mardi 17 Décembre	Jeudi 19 Décembre	Vendredi 20 Décembre
Macédoine de légumes à la vinaigrette	Céleri rave aux pommes	Chic un œuf, vinaigrette à la betterave BIO	Salade de coquillettes sauce cocktail
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf à la moutarde	Burger effiloché de poulet au cheddar	Filet de colin MSC , sauce à l'aneth , Sauce crevettes
Boulgour	Penne	Potatoes au paprika	Fondue de poireaux
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc nature
Banane au chocolat et à l'amande	Fruit de saison	Bûche de Noël aux 3 chocolats	Liégeois chocolat