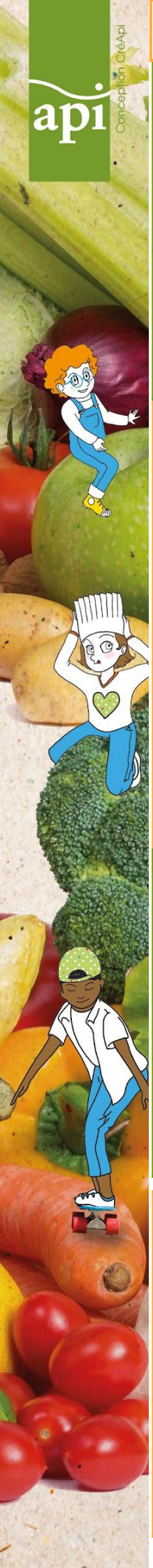


Menus du mois de Novembre / Décembre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02/11 au 06/11	Betteraves bio , Vinaigrette Boulettes à l'agneau Semoule Bio Légumes couscous - Yaourt aromatisé	Friand au fromage Chili sin carne pois BIO Riz Fromage Fruit de saison bio	Wrap de légumes Rôti de boeuf local, Jus lié viande Boulgour HVE Brocolis Fromage Liégeois au chocolat	Carottes râpées locales à l'orange Filet de merlu MSC , Sauce au citron Pomme de terre vapeur locale Fondue de poireaux Fromage Gâteau au citron du chef	Rillettes de colin MSC + pain spécial Sauce Carbonara SP : Carbonara de dinde Champignons en persillade Pâtes HVE Fromage Fruit de saison
Menu du soir	Tagliatelles au saumon et poireaux Yaourt et compote	Soupe patate douce carotte au lait de coco et curry Croque monsieur Mâche vinaigrette Compote	Endives au jambon béchamel Riz Fruit de saison	Omelette Gnocchis / Haricots beurre Fromage blanc	Party crêpe (salée et sucrée)
Du 09/11 au 13/11	Mousse de foie , Cornichons SP : Surimi MSC Mayonnaise Haché au veau , Sauce aux épices Gratin de pomme de terre locale et de chou fleur Fromage Fruit de saison	Carottes râpées locales aux dés d'emmental , Vinaigrette Colin MSC pané , Sauce à l'échalote Coeur de blé bio Panais rôtis - Yaourt velouté fruix	FÉRIÉ	Velouté de potiron et croûtons de pain spécial Omelette Pâtes HVE Epinards à la crème Fromage Cake vanille du chef	Endives aux noix , Vinaigrette Sauté de porc local , Sauce forestière SP : Sauté de volaille Frites fraîches locales Fromage Fruit de saison
Menu du soir	Coleslaw Filet de poulet Patate douce rotie et butternut Petit suisse	Salade Pizza Yaourt Compote de fruits	Lasagnes saumon épinards Fruit de saison	Risotto lardons et champignons Petit suisse	Raclette Salade Fruit de saison
Du 16/11 au 20/11	Chou blanc aux pommes, Vinaigrette Couscous aux légumes et fèves Semoule HVE Légumes couscous d'Hiver Fromage Yaourt LOCAL aux fruits	Velouté de butternut au kiri Carbonade à la flamande Purée de pommes de terre Purée de carottes Fruit de saison	Effiloché d'endives , Vinaigrette Saucisses de Strasbourg SP : Saucisse de volaille Patate douce locale rôtie au miel Brocolis Fromage Crème dessert à la vanille	Carottes râpées locales , Vinaigrette Carbonara de saumon MSC Pâtes HVE Brunoise de légumes Fromage Paris Brest	Pâté de campagne + pain spécial SP : Rillettes de poisson + pain spécial Cuisse de poulet , Sauce du chef Boulgour HVE Gratin de blettes béchamel Fromage Fruit de saison bio
Menu du soir	Escalope de dinde à la crème et aux champignons Semoule Fruit de saison	Chou rouge et cheddar râpé Pâte à la carbonara Compote de fruits	Papillote de poisson Riz et fondue de poireaux Crème dessert		Coleslaw Pilon de poulet Frites de patate douce Fondue de fruits au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 23/11 au 27/11	Salade Coleslaw Parmentier végétarien Fromage Riz au lait	Rosette SP : Surimi MSC Filet de colin MSC à la normande Champignons en persillade Riz Fromage Fruit de saison	Endives, Vinaigrette Jambon braisé Boulgour HVE tomaté Haricots beurre à l'ail - Fromage + pain spécial Liégeois à la vanille		Salade de perles Vinaigrette Boulettes au boeuf, Sauce brune Pâtes HVE Butternut rôti Fromage Fruit de saison
Menu du soir	Carottes râpées Spaghetti bolognaise et fromage râpé Compote de fruits	Tarte saumon brocolis Salade Crème dessert	Cordon bleu Petit pois carottes Gâteau de semoule	Omelette aux pommes de terre Salade Fruit de saison	Fajitas au poulet et crudités (carottes, avocat, salade) Fromage blanc au spéculoos
Du 30/11 au 04/12	Betteraves BIO , Vinaigrette Filet de colin MSC Semoule HVE Fondue de poireaux Fromage Yaourt LOCAL aux fruits	Céleri rave râpé , Vinaigrette Sauté de bœuf aux carottes Frites fraîches locales Fromage + pain spécial Fruit de saison	Velouté de légumes verts- Croque monsieur de dinde Mélange de salades , Vinaigrette Laitage Donut	Cœurs de palmier , Vinaigrette Gratin de pommes de terre façon tartiflette Haricots verts à l'ail Mousse au chocolat	Chou rouge à la pomme locale Côte de porc locale , Sauce charcutière SP : Escalope de poulet Patates douces locales rôties au paprika Poêlée de légumes d'Hiver Fromage Salade de fruits du chef
Menu du soir	Ficelle picarde Salade d'endives à la noix et au bleu Fruit de saison	Lasagnes aux légumes d'hiver (butternut, carottes, champignons, béchamel au paprika) et mozzarella Fromage blanc et spéculoos	Escalope de dinde Purée de patate douce Choux de bruxelles rôtis (miel, romarin, huile olive, oignons rouges, et morceaux de pomme) Petit suisse	Soupe au potiron Papillote de poisson Riz Compote de fruits	Crudités Mont d'or Salade Glace
Du 07/12 au 11/12	Betteraves BIO à l'échalote Crépinette , Sauce dijonnaise SP : Paupiette au veau Potatoes au paprika Carottes locales vapeur Fromage Liégeois à la vanille	Cervelas SP : Oeuf dur Lasagnes Bolognaise du chef Salade verte Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Purée de pommes de terre Purée de potiron Fromage + pain spécial Fromage blanc à la cassonade	Calamars à la romaine, sauce tartare Riz Brunoise de légumes Fromage Quatre quart du chef	Coleslaw Omelette aux champignons de Paris Brocolis à l'ail Semoule HVE Fromage Fruit de saison
Menu du soir	Mac'n'cheese Salade d'endives Poire au chocolat	Hot Dog Coleslaw Yaourt et coulis fruits rouges	Risotto lardons champignons et parmesan Compote de fruits	Soupe aux légumes Tarte au fromage Fruit de saison	Tartiflette Salade Compote de fruits
Du 14/12 au 18/12	Friand au fromage Boulettes de blé façon thaï Riz Butternut rôtie Fruit de saison	Céleri rave sauce rémoulade , Semoule HVE Chou fleur Fromage Suisse aromatisé	Chiffonnade de batavia au maïs Blanquette aux deux poissons Pâtes HVE Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Filet de poulet, sauce du chef Pomme de terre locale au four Haricots verts Fromage + pain spécial Cake préparé par le chef	Menu du chef
Menu du soir	Pâtes crémeuses poulet champignon Haricots verts Yaourt	Quiche saumon épinards Salade vinaigrette Compote de fruits	Gratin de pommes de terre chou fleur et dès de jambon Salade Fruit de saison	Velouté de chou fleur et kiri Omelette aux fines herbes Boulgour tomaté Fruit de saison	Clafoutis salé Pain perdu sucré