

REPAS LOCAL

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Velouté de champignons	Céleri rémoulade	Concombre vinaigrette	Cake jambon, emmental, olives *	Chou rouge vinaigrette
Filet de poisson pané et citron	From'chaud	Boulettes d'agneau à l'oriental	Poulet sauce suprême	Rôti de boeuf VBF sauce tomatée
Petits pois	Pommes de terre vapeur	Orge perlé	Semoule	Coudes
Emmental	Fromage blanc sucré	Légumes couscous	Carottes	Brie
Crème dessert chocolat	Pomme de pays	Fromage fondu	Gouda	Compote pomme cannelle maison
		Nappé caramel	Fruit de saison	

DOUCEURS D'AUTOMNE

lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Salade verte	Velouté de potiron		Carottes râpées au jus d'orange	Chou blanc vinaigrette
Normandin de veau	Vol au vent sauce aux champignons		Gratin de cappellini ricotta, tomate, basilic sauce provençale	Carbonade flamande
Gratin de chou fleur et pommes de terre	Riz	FERIE		Haricots verts
Carré de l'Est	Tomme aux orties		Fromage blanc sucré	Fromage frais
Mousse au chocolat	Poire de pays		Compote pomme biscuitée maison	Gâteau basque

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Salade de pommes de terre aux cornichons	Coleslaw	Velouté de petits pois	Céleri vinaigrette au miel	Salade verte
Saucisse fumée *	Filet de colin lieu sauce citronnée	Steak haché sauce brune	Sauté de boeuf à l'ancienne	Dahl de lentilles corail
Brocolis	Semoule	Pommes de terre rissolées	Purée de carottes	Riz
Yaourt sucré	Fondue de poireaux	Tomme blanche	Fromage fondu	Tomme noire
Fruit de saison	Flan vanille	Compote pomme banane maison	Cake miel noisettes	Fruit de saison

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées à l'échalote	Velouté de légumes	Betteraves rouges au vinaigre de framboise
Filet de poisson meunière	Jambon chaud *	Boeuf sauce façon bourguignon	Quiche au potiron à l'emmental	Spaghettis bolognaise
Epinards béchamel	Pommes de terre sautées	Purée de céleri	Salade verte	Emmental râpé
Le Bon Lorrain	Mimolette	Coulommiers	Fromage frais	Fruit de saison
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Beignet à la pomme	Liégeois chocolat	

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.  
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	REPAS LOCAL	REPAS SAINT NICOLAS
Salade de chou fleur	Salade verte vinaigrette à l' <b>huile de colza</b>	Pomelos au sucre	Salade arlequin ( <b>chou rouge</b> , <b>céleri</b> et maïs)		Velouté potiron-châtaignes
Alguilletes de poulet à la crème	Omelette	Filet de merlu sauce hollandaise	<b>Emincé de porc</b> sauce à l'ananas*		Rôti de boeuf VBF sauce brune
<b>Semoule</b>		<b>Riz</b>	<b>Farrelles d'épeautre</b>		<b>Pommes noisette</b>
	Haricots verts		<b>Carottes</b>		
<b>Fromage blanc sucré</b>	Fromage fondu	Tomme grise	<b>Yaourt à la mangue</b>		<b>Royal crémeux</b>
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote <b>pomme</b> poire maison	<b>Pomme de pays</b>		Pain d'épices maison, clémentine et chocolat

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
<b>Céleri</b> vinaigrette au curry	Salade verte	Crème d'épinards	<b>Chou blanc</b> mayonnaise	Betteraves rouges
<b>Beaufilet de merlu</b> sauce façon rougail	Hachis parmentier	Tortellini tricolore ricotta épinards à la sauce tomate	Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne	<b>Sauté de boeuf</b> sauce façon stroganoff
Pommes de terre			<b>Lentilles roses</b>	Pennes
Chou fleur			<b>Carottes</b>	
<b>Edam</b>	<b>Brie</b>	Fromage frais	Crème anglaise	<b>Le Marmouset</b>
<b>Crème dessert caramel</b>	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> vanillée maison	Cake chocolat	Fruit de saison

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Salade verte	Velouté de carottes	<b>Chou rouge</b> vinaigrette	<b>Mousson de canard*</b>	Salade de <b>riz</b> , tomates, maïs
Poisson pané et citron	Curry de pois chiches	<b>Sauté de porc</b> sauce aux agrumes*	Tranche de carré de veau en croûte façon wellington sauce des sous bois	Paupiette de veau sauce marengo
Purée de potiron	Boulgour	Farfalles	<b>Pom'pin</b>	Flageolets
<b>Tomme de la Vezouze</b>	Fromage fondu	Gouda	<b>Fromage du père Noël</b>	Haricots verts
Crème praliné	Mini choux à la vanille	Fruit de saison	<b>Bûche de Noël</b> au chocolat maison et chocolat	<b>Yaourt à la vanille</b>
				<b>Fruit de saison</b>

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :  
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, concombres, salade, soja, tomate, céleri, navets.  
 - Pommes, poire, bananes, mirabelles, quetsches, raisins, pêches, nectarines, melon.



Flashez moi pour retrouver les menus sur l'API mobile



