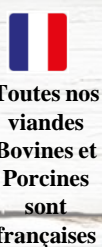


# Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
<b>LUNDI</b>	Carottes râpées Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Compote pomme vanille	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille	Potage à la tomate <b>Jambon supérieur (P)</b> Pommes rôtis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Betteraves rouges Paupiette de veau Marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Saucisse (P) Pommes de terre, <b>compote</b>	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits
<b>MARDI</b>	Betteraves rouges Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé	Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Salade de fruits	<b>Menu des Iles</b> Salade exotique Rougail saucisse (P) Riz, sauce Tartelette à la noix de coco	Salade Esaü <b>Sauté de porc (P)</b> à la dijonnaise Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat	<b>Jambon supérieur (P)</b> Purée au lait, salade Gouda Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	<b>Potage crécy</b> Omelette Macaroni, sauce au curry, emmental râpé Crème dessert chocolat	Salade de choux rouges aux pommes <b>Bœuf bourguignon</b> Purée au lait Yaourt nature sucré	Potage au potiron Bolognaise de soja <b>Farfalles</b> , emmental râpé Flan vanille	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Sauce Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Nappé caramel
<b>VENDREDI</b>	Rôti de porc (P) au caramel Pommes sautées, haricots verts, sauce Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Nappé caramel	Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison	Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Salade St Nicolas Yop à la fraise	<b>Goulasch</b> Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Menu de Noël



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique