

Menus du 05 novembre api Au 21 décembre 2018

Légende :



Marange

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2018	DU 5 AU 9 Rillettes de radis noir au fromage blanc Aiguillette de poulet à la crème / Aiguillette de carottes panés Haricots verts Fromage Crème dessert bio	Betteraves Filet de poisson au citron Purée de légumes d'hiver Fromage Bio Fruit de saison	Salade de mâches Omelette florentine Pommes de terre sautées Fromage Yaourt aromatisé Bio	Potage de légumes Daube de bœuf / Galette de quinoa sauce tomate Riz Fromage Fruit de saison bio	Carottes râpées Pâtes à la carbonara / au thon Fromage blanc Compote de pomme
	DU 12 AU 16 Salade de pommes de terre Poisson meunière Petits pois à l'ail Fromage bio Fruit de saison	Crème de panais Sauté de porc aux pommes / Nuggets de blé Haricots beurre Fromage Liégeois chocolat	Salade verte Rôti de bœuf / Quenelles gratinées Printanière de légumes Fromage Compote pomme banane	Repas Belge Salade de chicons aux pommes Waterzooi de poulet / Waterzooi de poisson Potatoes Laitage BIO Gaufre liégeoise	Carottes aux maïs Raviolis / Parmentier de poisson Fromage Fruit de saison
	DU 19 AU 23 Rillettes de porc / Rillettes de thon Escalope de volaille au jus / Œufs béchamel Choux fleurs persillés Fromage bio Fruit de saison	Coleslaw Saucisse fumée / Pané fromager Lentilles Fromage Cocktail de fruits	Salade verte Hachis parmentier / Parmentier de poisson Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Velouté de courges Filet de colin sauce normande Riz Fromage Clafoutis aux fruits de saison	Œuf mayonnaise Emincé de bœuf aux oignons / Steak de soja Carottes Bio Yaourt nature Crème dessert bio
DU 26 AU 30 Jambon blanc / surimi Bœuf bourguignon / Galette de quinoa Pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Velouté de champignons Blanquette de poisson Haricots beurre Fromage bio Nappé caramel	1/2 pamplemousse Tajine de volaille / Tajine de poisson Semoule Légumes du tajine Fromage Yaourt aromatisé bio	Salade verte Tartiflette / Tartiflette s/lardons Madeleine Compote de pommes	Sommité de choux fleurs Normandin de veau / Galette de soja Purée crécy Fromage Eclair au chocolat	
DECEMBRE 2018	DU 3 AU 7 Céleri au citron Blanquette de volaille / Blanquette de poisson Duo de carottes et panais Fromage Fromage blanc sucré	Choux blanc à la mimolette Spaghettis au thon (emmental râpé) Fruit de saison	Salade vosgienne / Salade vosgienne s/lardons Omelette aux légumes Pommes de terre sautées Fromage Mousse au chocolat	St Nicolas Velouté de potiron aux 4 épices Sauté de veau sauce forestière / Poisson sauce forestière Spaëtzle Fromage Pain d'épices et clementines	Charcuterie du jour / Surimi Rôti de porc aux oignons / Boulette lentilles sarrasin Mousseline Dubarry Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison
	DU 10 AU 14 Carottes râpées Cordon bleu / Poisson pané Haricots verts Fromage Crème dessert Bio	Macédoine de légumes Palette à la diable / Galette de soja Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson sauce mornay Brocolis Fromage bio Velouté fruits	Salade hivernal (salade verte, chou rouge, céleri, maïs) Goulash / Omelette Blé Fromage Fruit de saison	Salade d'endives emmental Sauté de volaille à la provençale / Poisson à la provençale Blette à la tomate Fromage Donut
	DU 17 AU 21 Duo de choux Steak haché / Galette de boulgour Petits pois carottes Fromage Yaourt aromatisé Bio	Rosette / Thon Filet de poisson sauce citron Riz Fromage Fruit de saison	Salade de mâches au chèvre Quiche lorraine / Quiche au fromage Fromage Compote Bio	NOEL Médaille de canard Médaille de surimi Parmentier de canard Cœur de merlu Purée de pommes de terre Fromage Bio Bûche de Noël	Velouté de courgettes à la vache qui rit ® Bœuf en sauce / Quenelle Salsifis à la tomate Fromage bio Flan praliné