

Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

Lundi 04-nov.	Mardi 05-nov	Jeudi 07-nov	Vendredi 08-nov	Lundi 02-déc.	Mardi 03-déc.	Jeudi 05-déc.	Vendredi 06-déc.
Potage légumes frais locaux Couscous boulettes d'agneau Légumes couscous (Pois chiches Bio, carottes Bio, navets, céleri branche, courgettes) Semoule Banane fairtrade Bio	Potage légumes frais locaux Bio Filet de poulet Gratin de pâtes aux brocolis Fruit de saison Bio	Potage torňate Steak haché de bœuf sauce échalotes Laitue vinaigrette Frites Pomme	Potage panais Filet de cabillaud au curry Céleri rave à la crème Pommes persillées locales Petit Nova aux fruits	Potage cresson Tranche de porc sauce brune (hamburger de poulet) Stoemp de céleri rave Fruit	Potage légumes frais locaux Bio Gratin de pâtes au poulet & brocolis Fruit	Potage tomate Boudin de volaille Compote Frites Biscuit	Potage légumes frais locaux Bâtonnets de poisson, sauce cocktail Crudités Purée maison (local) Spéculoos St-Nicolas, mandarine
Lundi 11-nov.	Mardi 12-nov.	Jeudi 14-nov.	Vendredi 15-nov.	Lundi 09-déc.	Mardi 10-déc.	Jeudi 12-déc.	Vendredi 13-déc.
Férié	Potage chou-fleur Lasagne bolognaise Yaourt entier nature Bio	Potage carottes local Saucisse de campagne (de volaille) Compote de pommes Frites Fruit de saison	Potage légumes frais locaux Bio Filet de colin pané Epinards à la crème Pommes vapeur locales à la ciboulette Madeleine	Potage légumes frais Bio & locaux Filet de poulet jus de volaille Risotto aux champignons et oignons Fruit	Potage carottes Pennes sauce bolognaise (bœuf) Fromage râpé Biscuit	Potage légumes frais locaux Carbonnades de bœuf aux carottes Frites Fruit	Potage brocolis Filet de cabillaud sauce citron Rata de poireaux (avec pdt locales) Yaourt aux fruits
Lundi 18-nov.	Mardi 19-nov.	Jeudi 21-nov.	Vendredi 22-nov.	Lundi 16-déc.	Mardi 17-déc.	Jeudi 19-déc.	Vendredi 20-déc.
Potage brocolis Rôti de dindonneau Champignons à la crème Pommes sautées Pomme	Potage céleri rave Escalope milanaise (cordon bleu de volaille) Pâtes sauce tomate Yaourt aux fruits	Potage potiron Omelette Laitue Frites mayonnaise Fromage	Potage légumes frais locaux Bio Filet de lieu sauce citron Etuvé de poireaux Purée maison locale Fruit de saison	Potage légumes frais Bio & locaux Vol-au-vent aux champignons Purée locale Fruit	Potage Parmentier Falafel Sauce tomate aux petits pois Pâtes Crème vanille	Potage légumes frais locaux Rôti orioff (Rôti de dinde) Etuvé de carottes Croquettes Dessert de Noël	Potage tomate basilic Filet de lieu noir au beurre Boullgour Bio aux petits légumes Fromage
Lundi 25-nov.	Mardi 26-nov.	Jeudi 28-nov.	Vendredi 29-nov.				
Potage légumes frais locaux Emincé de bœuf Chou-fleur Pdt rôties locales au paprika Biscuit	Potage tomate basilic Macaroni carbonara (lardinettes de dinde-petits pois) Poire	Potage lentilles Bio Chili con carne (haricots rouges Bio, tomates, carottes Bio) Frites Banane Fairtrade Bio	Potage oignons Filet de saumon Poêlée de carottes Pommes natures locales Flan caramel				

 Pêche durable
  Porc
  Bio
  Végétarien

Informations sur les allergènes au restaurant ou au 065/40.07.40 (Api Restauration)