



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE DU 02 AU 06	SALADE DE MINI PENNES CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS CARRE FRAIS COMPOTE DE POMMES - POIRES BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENCALE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) POMME (locale)	MELON (à portionner) SPAGHETTI A LA CARBONARA (sp : spaghetti au saumon) ET FRÔMAGE RÂPE VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (sp : roulade de surimi mayonnaise) DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON RIZ BIO PILAF TOMME DE VEZOUBE BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE STEAK HACHE DE BŒUF JUS AU THYM CAROTTES RONDELLES BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE TARTE AUX CERISES (à portionner) (cerises régionales)
	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROUTONS TORTELLINI DE BŒUF SAUCE TOMATE GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON MEUNIER ET KETCHUP POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-FRAISES	SALADE CAMPAGNARDE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE RATATOUILLE BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) ROTI DE PORC (VPF) A LA MOUTARDE DE REIMS (sp : rôti de dinde à la moutarde de reims) HARICOTS VERTS BIO SAINT MORET CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO (régionale)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC BLANQUETTE DE DINDE (VVF) A L'ANCIENNE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BIO (à portionner) BANANE BIO
	SALADE COLESLAW (chou blanc et carottes locaux) CHIPOLATAS (sp : saucisse de volaille) LENTILLONS BIO (locaux) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)	ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE FILET DE POULET (VVF) FACON NORMANDE (jus de pommes local) JEUNES CAROTTES LE BON LORRAIN BIO (régional) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS (BC) TOMATES FARCIES RIZ CREOLE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON VERT PARMENTIER DE POTIRON A L'EFFILOCHE DE CANARD CARRE FONDU MELON (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE XERES FILET DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMMES (locales)-BISCUITS ROSES DE REIMS
	SALADE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre, œufs, tomates, maïs, poivrons) EMINCE DE PORC (VPF, local) AUX OLIVES (sp : filet de poulet aux olives) PETITS POIS RONDELE AIL ET FINES HERBES POIRE BIO (régionale)	CAROTTES RÂPEES BIO (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE FILET DE COLIN A LA DIEPPOISE TORTIS BIO MUNSTER BIO (régionale) FROMAGE BLANC AROMATISE	FLEURETTES DE BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE JAMBON BLANC (sp : omelette) PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF (VBF, local) A LA NICOISE SEMOULE BIO CROCLAIT MOUSSE AU CHOCOLAT	RADIS ET BEURRE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU MIEL (miel local) CAROTTES VICHY PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : TARTE AUX MIRABELLES (à portionner) (mirabelles régionales)
OCTOBRE DU 07 AU 11	CELERI RAPE BIO (local) SAUCE REMOULADE POISSON PANE ET CITRON GRATIN CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPE CAMEL	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE POMMES SAUTEES EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-FRAMBOISES	VELOUTE DE BUTTERNUT FILET DE HOKI SAUCE AURORE BLE AU BEURRE PETIT SUISSE NATURE SUCRE RAISIN	QUICHE LORRAINE (sp : quiche à la tomate) HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU ROMARIN HARICOTS PLATS CARRE FRAIS BANANE BIO	SALADE MELLE VINAIGRETTE ANDALOUSE BOUDIN BLANC DES ARDENNES JUS AU CIDRE ARDENNAIS (sp : omelette aux fines herbes) ECRASE DE POMMES DE TERRE (pommes de terre régionales) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)
	SALADE DE MINI FARFALLES AU SURIMI SAUTE DE POULET (local, VVF) AU BASILIC RATATOUILLE CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANES	CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE A LA MOUTARDE DE REIMS STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) ET STICK DE KETCHUP PATES (régionales) BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner) KIWI BIO	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE MJOTE DE PORC (local, VPF) AUX CHAMPIGNONS (sp : pané du fromager) HARICOTS VERTS PETIT LOUIS TARTINE SEMOULE AU LAIT	RADIS ET BEURRE FILET DE POULET (VVF) SAUCE VACHE QUI RIT PETITS POIS CARRE FONDU TARTE AU POTIRON ET A L'ORANGE (à portionner)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS (sp : œuf dur mayonnaise) POISSON MEUNIER ET CITRON PUREE CRECY LE BON LORRAIN BIO (régional) POIRE BIO (régionale)
OCTOBRE DU 14 AU 18	CHOU BLANC (local) AU CURRY RAVOLES D'EPINARDS BIO SAUCE CREME EDAM (à portionner) POMME (locale)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE DOS DE LIEU SAUCE A L'ANETH GRATIN CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE CANTAL (à portionner) COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE PERLES AU SURIMI BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE CARRE FRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE CAMPAGNARDE (pdt, œufs, tomate, cornichons) PALETTE DE PORC (VPF) A LA DIABLE (sp : rôti de dinde sauce du jour) CAROTTES BIO A LA CORIANDRE VACHE QUI RIT YAOURT NATURE BRASSE SUCRE LOCAL (à portionner)	CELERI RAPE BIO (local) SAUCE COCKTAIL COLOMBO DE DINDE (VVF) RIZ PILAF BRIE EN POINTE (à portionner) BANANE BIO

RENCONTRES DU GOÛT : "HAPPY TARTERIE"

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."