

DU 11 AU 15 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- FÉRIÉ

MARDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- FISH & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- CRÈME CHAPIGNONS DES BOIS
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- FARFALLES AU BEURRE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- PANIER FEUILLETÉ CHÈVRE
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 18 AU 22 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- RIZ AUX TOMATES ET MOZZARELLA
- SAUTÉ DE PORC
- RATATOUILLE
- YAOURT BIO
- GLACE POT VANILLE CHOCOLAT

MERCREDI

- CRÊPE AU FROMAGE
- PÂTES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- HARICOTS VERTS AU BEURRE
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- CAROTTES PERSILLÉES
- TOMME NOIRE
- BEIGNET AUX POMMES

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 25 AU 29 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE BATAVIA AUX CROÛTONS
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINES ATELIER

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- TIRMAISU MAISON

JEUDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CAMEL

VENDREDI

- CHOU FLEUR VINAIGRETTE MAISON
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 2 AU 6 DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE DE LENTILLES
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- COURGETTES SAUTÉES
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- CROZIFLETTE
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- ÉCLAIR VANILLE

VENDREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 9 AU 13 DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE LANDAISE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- SALADE COLESLAW
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- BÛCHE DE CHÈVRE
- COMPOTE DE POMMES

VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTI SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits