MENUS TRADITIONNELS DU 27 AU 31 OCTOBRE



- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- PURÉE DE SALSIFIS
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETTES DE POULET POÊLÉES
- SEMOULE AU BEURRE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE



MENUS TRADITIONNELS DU 3 AU 7 NOVEMBRE



LUNDI

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

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- PÂTES BOULES DE BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX POMMES

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



MENUS TRADITIONNELS DU 10 AU 14 NOVEMBRE



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

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- **COULOMMIERS**
- MADELEINE "ATELIER"

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- BETTERAVES À LA VINAIGRETTE
- OUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON



MENUS TRADITIONNELS DU 17 AU 21 NOVEMBRE



- ENDIVES AUX POMMES
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

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

JEUDI

- BETTERAVES VINAIGRETTE MAISON
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON



MENUS TRADITIONNELS DU 24 AU 28 NOVEMBRE

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOLTS VERTS
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMOTE DE POMME ALLÉGÉE

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS SAUCE AU BLEU
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON



MENUS TRADITIONNELS DU 1ER AU 5 DÉCEMBRE

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETTES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

