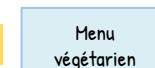
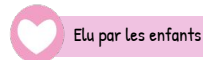




Menus du 07 Novembre au 16 Décembre 2022

Légende :



LUNDI 07 NOV.	MARDI 08 NOV.	MERCREDI 09 NOV.	JEUDI 10 NOV.	VENDREDI 11 NOV.	LUNDI 28 NOV.	MARDI 29 NOV.	MERCREDI 30 NOV.	JEUDI 01 DEC.	VENDREDI 02 DEC.
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE TOMATE FROMAGE RAPE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE DE POTIRON FILET DE POISSON MEUNIERE MSC POTATOES EPINARDS A LA CREME KIWI	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISINEES YAOURT DE LA FERME DE LA DEFIERE	SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES BOULANGERES SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FLAN VANILLE	<i>Férié</i>	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX POTATOES SALSIFIS A LA CREME KIWI	ROTI DE DINDE LR SAUCE VALLEE D'AUGE SV : PALET A L'ITALIENNE POMMES FONDANTES HARICOTS VERTS SAINT MORET COMPOTE DE POMMES	SALADE VERTE AU DES DE FROMAGE CREPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : POISSON PANE MSC RIZ CAROTTES A L'ETUVEE BANANE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS YAOURT BRASSE AUX FRUITS	MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES ET CELERI) PAVE DE HOKI MSC SAUCE LOMBARDE COEUR DE BLE TARTE AU FLAN
LUNDI 14 NOV.	MARDI 15 NOV.	MERCREDI 16 NOV.	JEUDI 17 NOV.	VENDREDI 18 NOV.	LUNDI 05 DEC.	MARDI 06 DEC.	MERCREDI 07 DEC.	JEUDI 08 DEC.	VENDREDI 09 DEC.
BOULES DE BOEUF SAUCE BRUNE SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE BRIE POIRE LOCALE	CAROTTES RAPEES DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE ECLAIR AU CHOCOLAT	JAMBON LR SV : SURIMI PUREE SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE ILE FLOTTANTE	CELERI FRAIS REMOULADE PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC SUCRE	VELOUTE DE LEGUMES AU FROMAGE FONDU SAUTE DE VEAU AUX QUATRE EPICES SV : GALETTE DE SOJA PETITS POIS JEUNES CAROTTES BANANE	ROTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES EPINARDS A LA CREME VACHE QUI RIT CREPE AU SUCRE	BETTERAVES ROUGES COLOMBO DE VOLAILLE CERTIFIEE SAUCE COLOMBO SV : BEIGNETS DE POISSON RIZ ST NICOLAS EN SPECULOOS CLEMENTINE	ENDIVES AU MIEL PAVE DE POISSON MSC MARINE AU THYM PETITS POIS CAROTTES MILLE FEUILLE	SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE THON COQUILLETES EMMENTAL RAPE FLAN VANILLE Caramel	CAROTTES RAPEES OMELETTE SEMOULE PIPERADE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
LUNDI 21 NOV.	MARDI 22 NOV.	MERCREDI 23 NOV.	JEUDI 24 NOV.	VENDREDI 25 NOV.	LUNDI 12 DEC.	MARDI 13 DEC.	MERCREDI 14 DEC.	JEUDI 15 DEC.	VENDREDI 16 DEC.
SALADE BERLINOISE AUX CROUTONS EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : STEAK FROMAGER RIZ CREOLE CREME DESSERT PRALINE	<i>Douceurs d'automne</i> POTAGE BUTTERNUT ROUGAIL DE SAUCISSES LR SAUCE ROUGAIL SV : STEAK A L'OIGNON PUREE CRECY TARTE AUX POMMES FACON CRUMBLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE TORTI PECHEUR EMMENTAL RAPE SALADE DE FRUITS	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CARRE DE LIGUEIL PETITS SUISSES PULPES	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE	CELERI REMOULADE CROUSTI FROMAGE LENTILLES CUISINEES AUX POIS CHICHES MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CARBONNADE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE BRIE COMPOTE DE POMMES	FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : PALET MONTAGNARD GRATIN DE PATES KAKI	<i>Menu de Noël</i> TERRINE DE SAUMON SUR LIT DE MACEDOINE FILET DE POULET AUX MARRONS SV : FILET DE CABILLAUD GRATIN DAUPHINOIS SALADE ICEBERG PATISSERIE DE NOEL	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU MSC SAUCE AUREOLE BOULGHOUR POEELEE DE LEGUMES BANANE