

Menus du 01 septembre au 21 octobre 2022

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

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)

SEPTEMBRE 2022

OCTOBRE 2022

DU 29 AU 02

DU 05 AU 09

DU 12 AU 16

DU 19 AU 23

DU 26 AU 30

DU 03 AU 07

DU 10 AU 14

DU 17 AU 21

C'EST LA RENTRÉE!

CAROTTES RAPEES
VINAIGRETTE CITRONNEE

CORDON BLEU

HARICOTS BEURRES AIL ET
FINES HERBES

SUISSE NATURE SUCRE

ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE
MARBRE (à portionner)

SAUCISSON SEC OU
CORNICHONS

BEAUFILET DE COLIN (MSC)
SAUCE PROVENCALE

SEMOULE BIO

EDAM BIO (à portionner)

NECTARINE

MELON (à portionner)

TORTELLONI TOMATE
MOZZARELLA BIO SAUCE CREME

PETIT MOULE NATURE

COMPOTE DE POMMES HVE

MACEDOINE DE LEGUMES
MAYONNAISE

FILET DE LIEU (MSC) SAUCE
CITRON

RIZ JAUNE BIO

YAOURT NATURE SUCRE

PRUNES

CAKE TOMATES BASILIC (à
portionner)

MIJOTE DE PORC (local, VPF) A
LA DIJONNAISE

RATATOUILLE

MAASDAM BIO (à portionner)

CREME DESSERT CHOCOLAT

CONCOMBRES FACON TZATZIKI

ROTI DE DINDE (VVF) JUS AU
ROMARIN

GRATIN DE CHOUX-FLEURS (HVE)
ET POMMES DE TERRE

COULOMMIERS (à portionner)

RAISINS

SALADE CAMPAGNARDE

FILET DE POISSON PANE (MSC)

HARICOTS VERTS BIO AIL ET
PERSIL

VACHE PICON

FROMAGE BLANC AROMATISE

SALADE MELEE VINAIGRETTE

TAJINE DE LEGUMES AUX POIS
CHICHES

SEMOULE BIO

PETIT MUNSTER AOP (à portionner)

POIRE (régionale)

BETTERAVES ROUGES BIO
VINAIGRETTE

FUSILI BIO (locales)

À LA BOLOGNAISE (VBF)

TOMME GRISE (à portionner)

BANANE BIO

TOMATES VINAIGRETTE AU
BASILIC

BOUDIN BLANC (IGP) DE RETHEL

ECRASE DE POMMES DE TERRE

CARRE DE LIGUEIL (à portionner)

COMPOTE POMMES
FRAMBOISES

LES ANTILLES

TABOULE A LA MENTHE (semoule
bio)

BEAUFILET DE COLIN AU CURRY
DOUX

CAROTTES (HVE) RONDELLES

CAMEMBERT BIO (à portionner)

POMME (locale)

CONCOMBRES A LA BULGARE

BLANQUETTE DE DINDE (VVF)

RIZ BIO

SAINT NECTAIRE AOP (à
portionner)

YAOURT AUX FRUITS MIXES

**SALADE CREOLE (tomates,
maïs, surimi)**

**SAUCISSE FACON ROUGAIL
(sauce ail, tomate)**

**ACHARDS DE LEGUMES
(DONT HARICOTS VERTS
BIO)**

PETIT LOUIS TARTINE

**CAKE ANANAS NOIX DE
COCO (à portionner)**

SALADE DE POMMES DE TERRE
A LA MIMOLETTE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE
BRUNE

RATATOUILLE

YAOURT NATURE BRASSE
SUCRE (local) (à portionner)

PRUNES

CAROTTES RAPEES (locales)
VINAIGRETTE A L'ORANGE

TORTELLINI TRICOLEUR AU
FROMAGE

BRIE EN POINTE (à portionner)

CREME DESSERT VANILLE

HARICOTS VERTS BIO
VINAIGRETTE A L'ECHALOTE

ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET
STICK DE KETCHUP

POMMES RISSOLLEES

EDAM BIO (à portionner)

COMPOTE DE POMMES (HVE)

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
ANDALOUSE (à portionner)

BRANDADE DE POISSON (MSC)

VACHE QUI RIT BIO

FROMAGE BLANC NATURE
SUCRE

QUICHE LORRAINE (à
portionner)

EMINCE DE POULET (OF) SAUCE
BASQUAISE

HARICOTS PLATS

TOMME NOIRE (à portionner)

POIRE (régionale)

SALADE DE POMMES DE TERRE
A LA MIMOLETTE

FILET DE LIEU SAUCE FACON
BEURRE BLANC

BROCOLIS (HVE) PERSILLES

CARRE DE LIGUEIL (à portionner)

ORANGE BIO

CELERI RAPE (local) AU
FROMAGE AIL ET FINES HERBES

BOULETTES SOJA TOMATE
BASILIC (S) SAUCE PROVENCALE

SEMOULE BIO

MONTBOISSIER (à portionner)

CREME DESSERT CHOCOLAT

**SALADE VERTE
VINAIGRETTE**

**BURGER PARTY (pain
burger, steak hache, cheddar)
STICK KETCHUP
POMMES NOISETTES**

BURGER PARTY

COMPOTE POMMES POIRE

CAKE AU THON (à portionner)

ROTI DE DINDE (VVF) A LA
CREME

CAROTTES RONDELLES (HVE) A
L'AIL

SUISSE AROMATISE

RAISIN

CHOU BLANC BIO (local)
VINAIGRETTE A LA MOUTARDE

RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE
TOMATE

BUCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à
portionner)

SALADE DE FRUITS AU SIROP (à
portionner)

SALADE DE TORSADES BIO AU
SURIMI

PAVE DE JAMBON (VBF, Label
Rouge) A LA DIJONNAISE

PUREE DE POTIRON

VACHE PICON

POMME (locale)

VELOUTE DE BUTTERNUT

FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE

RIZ BIO PILAF

CAPRICE DES DIEUX (régional)

LIEGEOIS CHOCOLAT

CAROTTES RAPEES (locales)
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE

COLOMBO DE POULET (VVF,
local)

HARICOTS BEURRE PERSILLES

YAOURT NATURE SUCRE

ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE
MARBRE (à portionner)

PANAIS RÂPÉ (local) EN
REMOULADE

POISSON MEUNIERE (MSC)

EPINARDS ET POMMES DE
TERRE BÉCHAMEL

PETIT MUNSTER (AOP)

FROMAGE BLANC NATURE
SUCRE

BETTERAVES ROUGES BIO
VINAIGRETTE

COQUILLETTE BIO A LA
NAPOLITAINE ET EMMENTAL
RAPE

FRIPON

POIRE (régionale)

REPAS CHAMPARDENNAIS

**CELERI RÂPE (local) SAUCE
COCKTAIL**

**CACASSE A CUL NU (pommes
de terre locales) ET SA
SAUCISSE FUMEE DES
ARDENNES (locales)**

**BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE
(régionale) (à portionner)**

POMME (locale)

MACEDOINE DE LEGUMES
MAYONNAISE

BOULETTES DE BOEUF BIO
SAUCE TOMATE

RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES

SUISSE NATURE SUCRE

COMPOTE DE POMMES-
BANANES