



Préparé par  
nos Chefs

Produit  
local  
et/ou  
régional

BIO

Produits ou  
ingrédients  
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
NOVEMBRE	DU 4 AU 8	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIABLE MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES BRIE EN PONTE (à portionner) DONUTS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF EDAM BIO (à portionner) POMME HVE (locale)	CÉLERI (local) FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE COLOMBO TORSADÉS BIO SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE RIZ AUX ŒUFS ET VINAIGRETTE NUGGETS DE BLÉ HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME HVE
	DU 11 AU 15	<b>FÉRIÉ</b>	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME SUISSE AROMATISÉ ANANAS AU SIROP (à portionner)	ROULADE DE VOLAILLE BOULETTES AU VEAU SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON SAINT PAULIN (à portionner) BANANE BIO	<b>Fajitas party</b> SALADE ICEBERG WRAP ET GARNITURE FAJITAS (ÉGRÈNÉ DE BOEUF, MAÏS ET SAUCE TEX-MEX) EMMENTAL RAPÉ LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 18 AU 22	TABOULÉ FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE CHOU ROMANESCO AU FROMAGE BRIE EN PONTE (à portionner) ORANGE	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMME NOISETTE CANTAL AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CHIPOLATAS* LENTILLONS BIO (local) EDAM BIO (à portionner) ÉCLAIR À LA VANILLE	PIZZA MARGHARITA (à portionner) FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSIL YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) POMME HVE (locale)	CÉLERI RAPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE COUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RAPÉ PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
	DU 25 AU 29	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES CARRÉ DE L'EST (à portionner) COMPOTE POMME BANANE	ŒUF DUR MAYONNAISE PENNES À LA BOLOGNAISE (OF) TOMME GRISE (à portionner) POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON PILONS DE POULET ROTI (OF) AUX HERBES CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MAASDAM BIO (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) HARICOTS VERTS BIO À L'AÏL YAOURT SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AU FROMAGE BLANC COCO ANANAS DU CHEF (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL FILET DE LIEU SAUCE À L'ANETH SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ
	DU 2 AU 6	CAROTTES (locales) RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	SALADE DE POMMES DE TERRE AU MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS GOUDA BIO (à portionner) ORANGE	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE L'EST (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TARTIFLETTE AUX DÉS DE DINDE YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) FAÇON CARBONADE CAROTTES VICHY EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE
DÉCEMBRE	DU 9 AU 13	SALADE CAMPAGNARDE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO AU THYM BRIE EN PONTE (à portionner) POMME HVE (locale)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY JULIENNE DE LÉGUMES CRÈME ANGLAISE (à portionner) BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)	SALADE COLESLAW (chou blanc bio, local) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE ÉCHALOTE RIZ BIO TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)	BROCOLIS VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DJONNAISE SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME POIRE
	DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTMARRON CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) KAKI	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU THYM RIZ BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)	SALADE VERTE VINAIGRETTE GNOCCHIS À LA CARBONARA* FROMAGE BLANC SUCRÉ (à portionner) FRUIT DE SAISON		SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON VINAIGRETTE OMELETTE PETITS POIS EDAM (à portionner) SUISSE AUX FRUITS

**BONNES VACANCES ET BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE À TOUS ! ON SE RETROUVE EN 2025...**

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."