

# Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023



Soufflé de laitation

Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27/11 au 1er Decembre	Du 4 au 8 Decembre	Du 11 au 15 Decembre	Du 18 au 22 Decembre
<p>Macedoine Emincé de poulet aux champignons Gratin de poisson <b>Coquillettes</b> </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Celeri rémoulade Saucisse (P) Waterzoi de poisson Compote Pommes de terre Nappé caramel</p>	<p>Escalope de poulet forestière <b>Crêpe aux champignons</b> Pommes sautées Petits pois Caré Président <b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Portage à la tomate <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> Timbale de poisson Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Macedoine Spaghettis à la carbonara (P) Thon à la catalane Emmental râpé Sauce Fruit de saison</p>	<p><b>Betteraves rouges</b>  Haricis parmentier Céleri moulinette + purée Salade <b>Crème dessert chocolat</b></p>	<p>Emincé de volaille Tarte aux légumes <b>Semoule</b>  Ratatouille Caré de l'Est Fruit de saison</p>
<p><b>Colin (MSC)</b>  Riz Sauce aux poireaux Edam Fruit de saison</p>	<p><b>Hache au saumon</b>  Semoule Ratatouille Coulommier Fruit de saison</p>	<p>Potage d'Adnan (panais, potiron) <b>Aligotette de colin meunier (MSC)</b>  Boulgour Sauce citron Liégeois vanille</p>	<p>Portage à la tomate <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> Timbale de poisson Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Purée au lait Salade Bûchette au lait mélangé Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Colin au citron (MSC)</b>  Riz Fondue de poireaux Edam Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts Rôti de porc (P) Brandade de poisson Purée Salade Sauce dijonnaise Mousse au chocolat</p>
<p>Hamburger <b>Fish burger</b> Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage cultivateur (carottes, poireaux) <b>Galette de blé</b>  <b>Riz</b>  Sauce tomate Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade mêlée au fromage Gratin Savoyard (P) <b>Gratin Savoyard au fromage</b>  <b>Rondé aux myrtilles</b> </p>	<p>Boulettes <b>Falafels</b> Semoule Légumes couscous <b>Mimollette</b>  Fruit de saison</p>	<p>Potage du Barry (chou-fleur) <b>Bœuf à l'ancienne</b>  Tarte au fromage Pommes sautées <b>Haricots verts</b>  St Nicolas Crème dessert vanille</p>	<p><b>Jambon supérieur (P)</b>  <b>Pépites de poisson</b> Gratin de pommes de terre et brocolis <b>Fromage frais</b>  Salade de fruits</p>	<p>Potage au potiron  <b>Brandade de lentilles</b> Tortis Emmental râpé Yaourt nature sucré</p>
<p>Potage au potiron  Lasagne de légumes  Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes râpées  Carbonnade Thon à la catalane Tortis Emmental râpé Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges  Omelette Farfalles Emmental râpé Sauce moulinette Yaourt nature sucre</p>	<p>Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon <b>Agoutilles de blé</b> Pommes croquantes Emincé de carottes Mousse au chocolat</p>	<p>Carottes râpées  Dahl de lentilles <b>Riz</b> Sauce Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage crécy (carottes) Palats fromagés Coquillettes Sauce au curry Fromage blanc nature sucré</p>	<p><b>Menu de Noël</b> Entrée de poisson à la choucroute Vœu au pain d'épices <b>Pain de poisson sauce moutarde</b> Pommes pures Petits pois carottes Bûche de Noël au chocolat</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

