

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menu BIO Local

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
lundi	Salade de lentilles aux échalottes Canellonis bolognaise ** Yaourt aromatisé local Fruit de saison bio Salade de pomme de terre bio Poisson pané et citron Carottes fraîches persillées de la Légumerie Tartare cernoix Fruit de saison BIO Salade de chou-fleur bio Sauté de volaille marengo bio Semoule bio Comté bio Fruit de saison bio Salade de pâtes, tomates, basilic bio Omelette BIO Haricots beurre à l'ail Fromage Fraidou Flan au chocolat (ind) Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie (céleri) Choucroute maison** Cantal Compote de pommes (ind) bio	Betteraves en salade bio Filet de poisson sauce oseille Riz pilaf Emmental Fruit de saison bio Euf dur mayonnaise Pané de blé fromage et épinards Purée de courges bio Faiselle locale Fruit de saison bio 11 Novembre Céleri frais rôpé sauce cocktail de la Légumerie Sauté de bœuf aux oignons bio Jardinière de légumes Yaourt nature bio Gâteau basaque Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie (poireau) Macaronis à la carbonara bio** Tomme bio Crème dessert bio	Macédoine de légumes Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Saint Nectaire AOP Fruit de saison bio Chou blanc Bio vinaigrette Filet de lieu ciboulette Petit pois au jus bio Vache qui rit Cocktail de fruits Salade verte bio Palette de porc dijonnaise* Blé bio Brie Compote de pommes bio Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie (potiron) Quenelles de volaille sauce aurore Lugdunum Purée de patate douce P'tit cottenin ail et fines herbes Brioche aux pralines Salade de pépinettes bio Boulettes de bœuf bio sauce paprika Carottes BIO à la crème Petit suisse aromatisé bio Fruit de saison bio	Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie Brandade de poisson maison ** Mimolette Liegeois chocolat bio Carottes fraîches BIO râpées de la Légumerie Steak haché au jus bio Gratin de choux fleurs Emmental Fruit de saison bio Tarte au fromage Calamars à la romaine Flan de légumes bio du chef Fromage blanc bio Gâteau au yaourt du chef Salade verte bio Tartiflette Tartiflette* ** /Tartiflette de volaille** Yaourt nature local Compote de pommes bio Salade de boulghour Tortilla pommes de terre oignons Poireaux frais béchamel de la Légumerie Carré frais Fruit de saison bio
mardi				
mercredi				
jeudi				
vendredi				
lundi	Du 30 novembre AU 04 décembre Salade de piémontaise Aiguillette de poulet au thym Epinards hachés bio et croûtons Saint Bricet Fruit de saison bio Céleri de la Légumerie rémoulade Paupiette de veau à la crème Coquillettes et râpé bio Morbier Fruit de saison bio Salade verte bio Raclette Assortiment de charcuterie* Pommes vapeur / Fromage à raclette Faiselle local Compote de pommes bio Soupe BIO de la Légumerie (potiron) Galette végétale bio Carottes fraîches de la Légumerie persillées Yaourt aromatisé Gâteau du chef aux poires Salade de brocolis au sésame bio Hachis parmentier ** bio Comté bio Compote pommes abricots bio	Du 07 décembre AU 11 décembre Betteraves en salade Curry de lentilles ** Croc lait Compote pommes bananes Salade de blé à l'orientale Saucisse de volaille bio Pâtée d'hiver (carotte, navet) de la Légumerie et champignons Petit suisse aromatisé bio Fruit de saison bio Salade de lentilles aux échalottes bio Filet de poulet bio sauce normande Haricots verts persillés bio Yaourt nature local Beignet aux pommes Salade coleslaw BIO (chou, carotte) de la Légumerie Poisson pané Purée de carottes bio Coulommiers Fruit de saison bio Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie (poireau) Goulash hongrois Pommes de terre persillées bio Fourme d'Ambert Crème dessert Bio	Du 14 décembre AU 18 décembre Chou rouge bio vinaigrette Blanquette de volaille bio Riz safrané bio Six de savoie Fruit de saison bio Soupe de légumes frais BIO de la Légumerie Quenelles nature sauce aurore Semoule Camembert Fruit de saison bio Salade de coquillettes bio Beignets de poisson Purée de courges Bio Brique de vache BIO Compote de pommes Salade de pomme de terre Quenelle sauce béchamel Poêlée de légumes d'hiver (carottes, navets, poireaux) bio Petit suisse aromatisé Bio Fruit de saison bio Taboulé bio Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Faiselle locale Fruit de saison bio	
mardi				
mercredi				
jeudi				
vendredi				

