



Vos menus du mois de Novembre 2019

Du 4 au 8 Novembre

Du 11 au 15 Novembre

Du 18 au 22 Novembre

Du 25 au 29 Novembre

Lundi

Haricots verts en ravigote
*Rôti de porc à la crème
Rôti de dinde à la crème
Riz blanc
Gouda à la coupe
 Kiwi

ARMISTICE

Lentilles en salade
Sauté de bœuf en goulash
Carottes persillées
Camembert à la coupe
 Pomme

Salade de choux blancs aux raisins
Brandade de poisson
Fromage fouetté Madame Loïc
Cocktail de fruits au sirop

Mardi

Bouillon aux vermicelles
Nuggets de poisson
Petits pois carottes
Yaourt nature sucre
 Pomme

Végétarien

Salade de pâtes torti
Galette de lentilles et boulgour
aux légumes
Haricots verts persillés
Crème de brebis
 Orange bio

Salade de concombres
au fromage blanc
Pavé de hoki sauce oseille
Riz créole
Chanteneige
Compote de pomme et framboise

Blé en salade
*Jambonneau braisé
Jambon de dinde braisé
Haricots plats
Yaourt nature sucré
 Clémentines

Mercredi

Concombre à la ciboulette en salade
Paleron de bœuf sauce charcutière
Pâtes papillons
 Vache qui rit
Mousse au chocolat
Flan au chocolat

Carottes râpées aux échalotes
Aiguillettes de poulet à la lyonnaise
Pilaf de blé aux petits légumes
 Mandubien à la coupe
*Liégeois à la vanille
Crème dessert à la vanille

Végétarien

Soupe au potiron
Curry de choux fleurs
aux pois chiches et coquillettes
 Brie Val de Saône à la coupe
 Banane

Céleri en vinaigrette
Paupiette de veau au jus
Flageolets persillés
Bûche de chèvre à la coupe
Crème dessert au caramel

Jeudi

Végétarien
Pommes de terre en salade
Sticks de mozzarella panés
Epinards hachés à la crème
 Pavé 3 provinces de Haute-Saône à la coupe
 Banane

Céleri sauce cocktail
Emincé de rôti de veau au jus
Navets braisés et
pommes de terre vapeur
Petit suisse nature
 Gâteau à la banane
et au chocolat

Repas franc comtois

*Salade verte comtoise
salade verte comtoise
 *Saucisse de Montbéliard (IGP)
Knacks de volaille
Pommes frites au four
 Cancoillotte nature du Doubs
Petit pot de crème
à l'orange

Végétarien

Salade de riz
 Tarte au fromage du chef
Salade scarole
Petit moulé nature
Flan à la vanille

Vendredi

Salade de choux rouges
Boulettes de veau à la tomate
Semoule couscous
Carré fondu
Yaourt aromatisé

Taboulé oriental
Filet de colin meunière
Julienne de légumes
Kiri
Flan nappé

*Cervelas et cornichons
Roulade de volaille
Ailes et manchons de poulet marinés
Ratatouille niçoise
Fromage blanc nature
 Kiwi

Carottes râpées à l'orange
Spaghetti à la bolognaise
Edam à la coupe
Mini choux à la vanille et
sauce chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

