

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 03 Novembre	Ma. 04 Novembre	Merc. 05 Novembre	J. 06 Novembre	V. 07 Novembre
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	- 10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12
Choucroute végétale 1	Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate 1-3-7	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4
-	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème 7-9
Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Petit croc lait BIO 7	- 7	Yaourt nature BIO + sucre 7
Clémentine et mini brownie d'Halloween 1-3-6-7-10	Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots 7	-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 10 Novembre	Ma. 11 Novembre	Merc. 12 Novembre	J. 13 Novembre	V. 14 Novembre
Cœurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végété 3-10	Coleslaw 3-10	Macédoine vinaigrette 10-12	- 1-7
Cassoulet végétal 1	Escalope viennoise 1-3	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce 1-9	Filet de colin meunière, *mayonnaise végétale 1-3-4-6-7-10-12
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7	Pommes de terre vapeur	Jardinière de légumes 9
- 7	- 7	Tomme grise de Lorraine à la coupe 	- 7 	Mimolette à la coupe 7
Roulé à la confiture maison 1-3-7	Banane	-	Fruit frais	Salade kiwi et ananas



Produit local



BLEU BLANC COEUR

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 17 Novembre	Ma. 18 Novembre	Merc. 19 Novembre	J. 20 Novembre	V. 21 Novembre
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 10-12	Demi pamplemousse sucré	Salade de lentilles à l'échalote	Fonds d'artichauts et oeuf dur vinaigrette
Harissa (recette arménienne, blé et poulet)	Couscous pilon de poulet	Pâtes à la bolognaise végétale	Fricadelle de boeuf au jus 1-3	Filet de colin sauce colombo
-	- 1	-	Haricots beurre persillés	Boulgour 1
- 7	- 7	Et fromage râpé 7	- 7	Saint Paulin à la coupe 7
Bavarois framboise maison 1-3-7	Yaourt nature BIO sucré	Liégeois chocolat 7	Fruit frais	-



Haute valeur environnementale

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 24 Novembre	Ma. 25 Novembre	Merc. 26 Novembre	J. 27 Novembre	V. 28 Novembre
Chou fleur vinaigrette	- 4	Céleri râpé vinaigrette, citron et persil  10-12	- 10-12	Salade de pâtes 1
Sauté de dinde sauce curry 1-3-12	Steak haché sauce aux champignons  1-3	Cordon bleu de volaille 1-6-7	Saucisses végétales sauce charcutière 1-12	Paupiette de saumon à la provençale 1-2-3-4-6
Semoule 1	Pâtes 1	Quinoa aux petits légumes 3-9	Pommes dauphines 1-3	Purée de carottes 7
- 7	Camembert à la coupe 7	Tomme noire à la coupe 7	Coulommiers à la coupe 7	-
Panna cotta et coulis de fruits 7	Fruit frais	-	Compote locale pomme mirabelle	Cubes de pêches au sirop



Haute valeur environnementale



Viande bovine Française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 01 Décembre	Ma. 02 Décembre	Merc. 03 Décembre	J. 04 Décembre	V. 05 Décembre
Taboulé maison 1	Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Haricots verts vinaigrette 10-12	Salade de PDT au curry 3-10-12	Céleri rémoulade 3-10-12 
Sauté de veau marengo 3-12	Boulettes de pois chiche sauce aux poivrons 1-3	Tortellinis au boeuf sauce tomate 1-3-7	Haut de cuisse de poulet rôti sauce forestière 	Filet de colin sauce crème et curry 3-4-12
Courgettes à l'ail 9	Semoule 1	- 7	Petits pois carottes 9	Pâtes 1
- 7	-	Et fromage râpé 7	- 7	Tomme Catalane AOP à la coupe 7
Clafoutis maison pomme cannelle 1-3-7	Yaourt brassé BIO aux myrtilles 7	Salade ananas et mangue	Fruit frais	- 7
***	***	***	***	Pain d'épices maison 1-3-7



Haute valeur environnementale



Volaille française

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 08 Décembre	Ma. 09 Décembre	Merc. 10 Décembre	J. 11 Décembre	V. 12 Décembre
- 10	Salade de chou chinois et maïs vinaigrette 10-12	- 10-12	Betteraves râpées crues, feta, miel vinaigrette 7	Salade Indienne au curry et légumineuses 1-12
Choucroute végétale 1	Pilon de poulet sauce yassa 10-12	Lamelle de kebab veggie et sauce tomate 1-3-7	Saucisse végétales en sauce 1-3-9-10-12	Merlu blanc rôti au paprika 4
-	Riz pilaf 9	Purée de courgettes 7	Pommes de terre vapeur	Duo de carottes à la crème 7-9
Gouda BIO à la coupe 7	- 7	Petit croc lait BIO 7	- 7	Yaourt nature BIO + sucre 7
Compote pomme locale et petit beurre 1-3-7	Mousse au chocolat maison et vermicelle 7	Fruit frais	Fromage blanc à la confiture d'abricots 7	-



Agriculture Biologique



Haute valeur environnementale



Produit local

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu : SANS PORC 4-6A (MFLIN) - Texture normale - Menu A

midi				
L. 15 Décembre	Ma. 16 Décembre	Merc. 17 Décembre	J. 18 Décembre	V. 19 Décembre
Cœurs de palmiers et tomates vinaigrette	Piémontaise végété 3-10	Carottes râpées vinaigrette 10-12 	Macédoine vinaigrette 10-12	Mousse de canard, toast 1-3-6-7-11
Cassoulet végétal 1	Escalope viennoise 1-3	Poisson sauce forestière 1-3-4-12	Galette boulgour, épeautre et légumes BIO en sauce 1-9	Aiguillettes de poulet sauce forestière
- 1-2-3-4-6-7-9-14	Ratatouille 9	Purée de patate douce 7	Pommes de terre vapeur	Pâtes de Noël
- 7	- 7	Tomme grise de Lorraine à la coupe 	- 7 	- 7
Roulé à la confiture maison 1-3-7	Banane	-	Fruit frais	Bûchette au chocolat
***	***	***	***	Père Noël en chocolat



Haute valeur environnementale



Produit local



BLEU BLANC COEUR

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !