

# MENU du 2 novembre au 18 décembre 2020

## SELF

### Légende :

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

LIENS DES VIDEOS



PRODUIT REGIONAL



Nouveau produit



Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre	Lundi 30 novembre	Mardi 1 décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Céleri rémoulade/ Carottes râpées à l'orange	Betteraves rouges vinaigrette	Demi-avocat vinaigrette/ Oeufs durs sauce cocktail	Velouté d'endives/ Salami	Salade iceberg vinaigrette aux fines herbes/ Macédoine de légumes	Soupe de légumes/ Chou blanc rémoulade	Salade verte vinaigrette/ Salade de crozet	Haricots verts vinaigrette/ Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette ciboulette/ <b>Rosette</b>	Velouté dubarry/ Macédoine de légumes
Boul boeuf à la tomate <i>subst: boulettes de soja provençales</i> Semoule	Rôti de porc curry et carottes <i>subst: marmite de thon au curry, carottes</i> Riz pilaf	Haché de veau au paprika <i>subst: filet de poisson au paprika</i> Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Raviolis de boeuf <i>subst: raviolis ricotta</i> épinards Emmental râpé	Omelette Epinards au fromage fondu Pommes de terre vapeur	Allumettes de dinde à l'italienne <i>subst: marmite de thon à l'italienne</i> Mini farfalle Emmental râpé	<b>Gratin de pommes de terre pois chiche à l'emmental</b> (pdt, pois chiche, petits pois, carottes)	Sauté de boeuf à la niçoise <i>subst: quenelles nature à la niçoise</i> Semoule	Cordon bleu <i>subst: crousti fromage</i> Poireaux et pommes de terre béchamel	Waterzoï de colin et ses légumes Riz pilaf
Crème dessert vanille/ Liégeois chocolat	Carré de ligueil/ Bûchette de chèvre	Yaourt brassé aux fruits/ Mousse au chocolat	Choix de fruit de saison	Brownies	Ile flottante/ Yaourt brassé aux fruits	Choix de fruit de saison	Laitage	Clémentine et spéculoos de la Saint Nicolas	Cookie aux pépites de chocolat
Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre	Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
<b>Terrine de campagne/</b> Brocolis à l'échalote	Velouté de potiron/ Médailillon de surimi sauce cocktail		Endives vinaigrette Ferme du mélançois/ Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Potage potiron/ Céleri mayonnaise	Salade de carmine rouge, vinaigrette à l'ancienne/ Oeufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette/Carottes râpées vinaigrette		Goyère au Comté et emmental
Paupiette de veau au jus <i>subst: marmite de poisson</i> Riz à la brunoise de légumes	Haut de cuisse de poulet rôti <i>mat: nugget's de poulet subst: nugget's de blé</i> Pommes de terre boulangère	<b>FERIE</b>	Filet de poisson pané sauce tomate Mini penne	<b>Galette de soja provençale</b> ketchup Purée de carottes et pommes de terre	Sauté de porc sauce au curcuma <i>subst: friassée de poisson au curcuma</i> Semoule	Rôti de boeuf sauce échalote <i>mat: haché de veau subst: omelette sauce échalote</i> Haricots verts Pommes de terre persillées	Rôti de dinde au curry <i>subst: nugget's de blé</i> Purée au lait	<b>Lasagne de lentilles</b> <b>BIO à la méridionale</b>	Filet de merlu sauce citron ciboulette, dès de tomate Riz d'or
Compote de pommes	Yaourt aromatisé/ Yaourt nature sucré		Gouda/Pyrénées	Flan au chocolat/ Liégeois caramel	Mousse au chocolat/ Yaourt nature sucré	Chantailou/ Bûche de chèvre	Choix de fruit de saison	Yaourt aromatisé/ Flan vanille Madeleine/ Gaufre de liège	Choix de fruit de saison
Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Potage cultivateur/ Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette/ Fleur de chou-fleurs sauce cocktail	Taboulé à la mimolette/ Perles de pâtes napolitaines	<b>Repas terroir</b> Velouté de poireaux/ Céleri mayonnaise	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive/Mortadelle	Betteraves rouges vinaigrette/ Carottes râpées au citron	Soupe ardennaise/ Salade aux croûtons	Friand au fromage/ Crêpe au fromage	Salade iceberg vinaigrette	<b>REPAS DE NOËL</b> Mousson de canard et son toast <i>subst: médailillon de surimi mayonnaise</i>
Chili sin carne (haricots rouges, mais, brunoise provençale) Riz pilaf	Carbonara de porc <i>subst: carbonara de soja</i> Torsades Emmental râpé	Aiguillettes de poulet barbecue <i>subst: crousti-fromage</i> Petits pois carottes	Sauté de boeuf façon carbonnade <i>subst: omelette</i> Frites (hauts de France)	Filet de colin à l'ancienne Gratin d'automne (carottes, navets, pommes de terre)	Bolognaise de boeuf <i>subst: bolognaise de soja</i> Torsades Emmental râpé	Gratin façon tartiflette <i>subst: gratin de légumes et fromage</i>	Marmite de colin à l'oscille Brocolis Céréales gourmandes	Long burger végétarien (pain long, cheddar, nugget's de blé) Frites	Filet de poulet aux marrons <i>subst: filet de poisson aux marrons</i> Petits pois carottes Potato pops
Vache picon/Pointe de brie	Choix de fruit de saison	Compote pommes/ Compote pommes fruits rouges	Liégeois chocolat (vieux Moutier)/ Crème dessert vanille	Gâteau à la vanille	Salade de fruits au sirop/ Compote de fruits	Choix de fruit de saison	Choix de fruit de saison	Crème dessert vanille	<b>NOËL</b>
Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre					
Potage Crécy/ Haricots beurre persillés	Macédoine de légumes/ <b>Chou rouge râpé vinaigrette</b> au miel	Velouté de champignons/ Demi avocat vinaigrette	Céleri rémoulade/ Demi-pomelos et sucre	Salade iceberg vinaigrette au basilic/ Oeufs durs mayonnaise					
Chipolatas <i>subst: nugget's de blé</i> Potatoes-ketchup	Emincé de dinde sauce barbecue <i>subst: friassée de colin</i> <b>Coudes rayés</b>	Picadillo mexicain <i>subst: picadillo de soja</i> Riz	Filet de poisson meunière Jardinière de légumes	<b>Pizza tomates</b> champignons, mozzarella, emmental					
Mimolette/ Pointe de saint-nectaire	Fromage blanc et coulis de fruits rouges/ Fromage blanc et sucre	Choix de fruit de saison	Yaourt nature sucré/ Mousse au chocolat	Choix de fruit de saison					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements