

Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2020



Marie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Carottes râpées  Emincé de soja à la tomate Tortis, sauce, emmental râpé Compote pomme vanille Betteraves rouges	Macédoine Colin meunière Riz, sauce au citron Liégeois vanille	Potage à la tomate  Jambon supérieur (P) Pommes röstis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Betteraves rouges Paupiette de veau Marengo Duo de chou-fleur pommes de terre Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Frites, salade, ketchup Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Saucisse (P) Pommes de terre, compote  Crème dessert vanille	Soupe à l'oignon + biscotte Waterzoï de poisson Riz aux petits légumes, sauce Brassé aux fruits
MARDI	Escalope de poulet aux champignons Pommes de terre, petits pois Yaourt aromatisé	Cassoulet (P) Pommes de terre Mimolette Fruit de saison	Salade d'haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Coquillettes, sauce, emmental râpé Salade de fruits	Menu des Iles Salade exotique Rougail saucisse (P) Riz, sauce  Tartelette à la noix de coco	Salade Esaü Sauté de porc (P) à la dijonnaise  Tortis, emmental râpé Fruit de saison	Macédoine  Palets fromagés Coquillettes, sauce au curry Mousse au chocolat	Pizza  Jambon supérieur (P) Purée au lait, salade Fruit de saison
JEUDI	Potage d'Antan Gratiné de poisson Riz, sauce Flan pâtissier	Potage crécy  Omelette Macaroni, sauce au curry, emmental râpé Crème dessert chocolat	Salade de choux rouges aux pommes Bœuf bourguignon  Purée au lait Yaourt nature sucré	Potage au potiron  Bolognaise de soja Farfalles , emmental râpé  Flan vanille	Potage cultivateur Escalope de volaille Semoule, piperade Liégeois chocolat	Potage à la tomate Paëlla Sauce Fromage blanc nature sucré	Coleslaw  Omelette Farfalles, sauce tomate, emmental râpé Nappé caramel
 VENDREDI	Rôti de porc (P) au caramel Frites Bûchette au lait mélangé Fruit de saison	Céleri rémoulade Hachis Parmentier Salade Nappé caramel	 Falafels Semoule, légumes couscous Fromage frais Fruit de saison	Croquette de poisson Pommes de terre, fondue de poireaux, sauce Gouda Fruit de saison	Carottes râpées  Gratin de pommes de terre aux 2 fromages Salade St Nicolas  Yaourt	Goulasch  Pommes sautées, haricots verts Vache Picon Fruit de saison	Menu de Noël 


Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises


Tous nos œufs sont pondus en France


Nouveau Produit


Produit Saveur en Or


Produits Biologique