



# 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  
Dessert géré par le client

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  
 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

