

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signés et hors taxes, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/ovins (CQ), ni frites (FQ), ni gluten (G)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
<p>DU 30 AU 03</p> <p>CÉLERI RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-FRANSES</p>	<p>MACÉDOËNE DE LÉGUMES MANONNAISE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) FROD ET STOCK DE KETCHUP</p> <p>POTIMIDES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE PÂTES RESETTI MAIS MINIOLETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE AUX OUVES</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>BRIE EN-POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN VAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>STEAK HACHÉ DE BŒUF (VBF) JUS AU ROMAINI</p> <p>HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>FILET DE COULIN (MISO) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOLLE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>NECTAIRE</p>
<p>DU 06 AU 10</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-FRANSES</p> <p>CAROTTES BIO RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>POISSON MIEUVIÈRE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>PPERAUDE ET POMMES DE TERRE</p> <p>PETIT MUNSTER (AOP, régionale) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) SAUCE CITRON-BASILIC</p> <p>SEMOLLE BIO</p> <p>SAINT-FLECTARE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE</p> <p>COQUILLETTE BIO</p> <p>BAVANE BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AINDA LOUÏSE</p> <p>CHIFOLATAS* (VVF)</p> <p>LENTILLONS BIO (focaux)</p> <p>PETIT LOUIS À TARNIER</p> <p>RAISIN</p>
<p>DU 13 AU 17</p> <p>CAROTTES BIO RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>POISSON MIEUVIÈRE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>COULOMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>PPERAUDE ET POMMES DE TERRE</p> <p>PETIT MUNSTER (AOP, régionale) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>HAUT DE CUISSE DE POULET (VVF) SAUCE CITRON-BASILIC</p> <p>SEMOLLE BIO</p> <p>SAINT-FLECTARE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>SAUTE DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE</p> <p>COQUILLETTE BIO</p> <p>BAVANE BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AINDA LOUÏSE</p> <p>CHIFOLATAS* (VVF)</p> <p>LENTILLONS BIO (focaux)</p> <p>PETIT LOUIS À TARNIER</p> <p>RAISIN</p>
<p>DU 20 AU 24</p> <p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>COURGETTES À L'AIL</p> <p>VACHE-FRIGNON</p> <p>POIRE BIO (régionale)</p>	<p>SALADE COLESLAW (caramels locaux)</p> <p>BEAUFILET DE COULIN (MISO) SAUCE AUX AROMATISÉS</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BABIBINS" (régionale, à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO (régional)</p>	<p>CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL</p> <p>JAMBON BLANC* (VBF, label rouge) ET STOCK DE MANONNAISE</p> <p>POMMES NOISSETTES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS D'AUTOMNE</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>HACHIS PARMENTIER (VBF) AU POTIRON</p> <p>"CANTAL (AOP) (à portionner)"</p> <p>"CARROT CAKE" (à portionner)</p> <p>QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner)</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VVF) SAUCE AU THYM</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CHANTENEGE BIO</p> <p>PRUNES</p>	<p>SOUPE À LA TOMATE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE FORSTÈRE</p> <p>SEMOLLE BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>KIM BIO (K)</p> <p>CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE</p>
<p>DU 27 AU 01</p> <p>CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AL ET FINES HERBES (fromage local)</p> <p>MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>BROCCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) FROD ET KETCHUP</p> <p>POMMES SAUTÉES</p> <p>BRIE EN-POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POIRES BIO</p>	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ANCIENNE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>JEVES CAROTTES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VVF) SAUCE AU THYM</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CHANTENEGE BIO</p> <p>PRUNES</p>	<p>CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHILLI SN CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPPAGES DES DEUX (régional) (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>
<p>DU 04 AU 08</p> <p>TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>BEAUFILET DE COULIN SAUCE CITRON</p> <p>HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>POIRE BIO (régionale)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COLOMBO DE POULET (VVF, local)</p> <p>SEMOLLE BIO</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MACHÈRE (BC) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PASSION</p>	<p>SAUTE DE PORC* (VVF, local) À L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>LÉGÈRES CHOCOLAT</p>	<p>SALADES MÉLÉES VINAIGRETTE AUX ASQUINES</p> <p>COQUILLETES BIO À LA NAPOLITANE</p> <p>CANTAL (à portionner)</p> <p>BAVANE BIO</p>	<p>SAUCCON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>MILÔTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOS: GÂTEAU AUX FÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)</p>
<p>DU 11 AU 15</p> <p>TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME</p> <p>CARRÉ DE LIQUEUR (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POIRES BIO</p> <p>CÉLERI BIORÂPÉ SAUCE COCKTAIL</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ</p> <p>GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE</p> <p>BRIE EN-POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC* (VVF) À LA MOUTARDE</p> <p>POMMES NOISSETTES</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>POIRE BIO (régionale)</p>	<p>SAUDE VERTTE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES (VBF) À LA BOLOGNAISE</p> <p>KIRI</p> <p>FRUITS AU SIROP</p>	<p>CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner)</p> <p>FILET DE LIQU (MISO) SAUCE AUBRE</p> <p>BROCCOLIS BECHAMEL</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES AUX DES DE BREIS (BC)</p> <p>MILÔTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY</p> <p>PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre)</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>
<p>DU 18 AU 22</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p>	<p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>SAINT-FPAULIN (à portionner)</p> <p>NOUVEAU CHOCOLAT</p>	<p>"Le GRAND REPAS"</p>	<p>MACÉDOËNE DE LÉGUMES MANONNAISE</p> <p>CHIFOLATAS* (VVF)</p> <p>HARICOTS BLANCS TOMATÉS</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>POIRE BIO (régionale)</p>

*Nos plats sont végétariques, de viande, de poisson, de légumes ou de céréales. Pour toute information, merci de nous répondre de la caserne.