

# Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023



Souris Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Bio Régionaux



Produits Labelisés

	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27/11 au 1er Décembre	Du 4 au 8 Décembre	Du 11 au 15 Décembre	Du 18 au 22 Décembre
LUNDI	Macédoine Emincé de poulet aux champignons <b>Coquillettes</b> Emmental râpé Fruit de saison Liégeois chocolat	Céleri rémoulade Saucisse (P) Compote Pommes de terre Fromage Nappé caramel	Charcuterie Escalope de poulet forestière Pommes sautées Petits pois Carré Président <b>Fruit de saison</b>	Potage à la tomate <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> Riz Sauce Fromage Yaourt brassé aux fruits	Macédoine Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Sauce Biscuit Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> <b>Hachis parmentier</b> Salade Fromage <b>Crème dessert chocolat</b>	Charcuterie Emincé de volaille <b>Semoule</b> Ratatouille Carré de l'Est Fruit de saison
	COLESLAW ( <b>carottes HVE</b> ) <b>Colin (MSC)</b> Riz Sauce aux poireaux Edam Fruit de saison	Œuf mayonnaise <b>Haché au saumon</b> Semoule Ratatouille Coulommier Fruit de saison	Potage d'Antan <b>Aiguillette de colin meunière (MSC)</b> Boullgour Sauce citron Fromage Liégeois vanille	<b>COLESLAW</b> <b>Teddy cheese à la tomate</b> Biscuit <b>Compote</b>	Radis + beurre <b>Poisson pané (MSC)</b> Purée au lait Salade Bûchette au lait mélangé Yaourt nature sucré	Taboulé <b>Colin au citron (MSC)</b> Riz Fondue de poireaux Edam Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de porc (P) Purée Salade Sauce dijonnaise Fromage Mousse au chocolat
MARDI	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Potage cultivateur <b>Galette de blé</b> <b>Riz</b> Sauce tomate Fromage Crème dessert chocolat	<b>Menu Savoyard</b> Salade mêlée au fromage Gratin Savoyard (P) Fruit de saison <b>Roulé aux myrtilles</b>	Salade de chou rouge Boulettes Semoule Légumes couscous <b>Mimolette</b> Fruit de saison	Potage du Barry <b>Boeuf à l'ancienne</b> Pommes sautées <b>Haricots verts</b> St Nicolas Crème dessert vanille	Salade aux croûtons <b>Jambon supérieur (P)</b> Gratin de pommes de terre et brocolis <b>Fromage frais</b> Salade de fruits	<b>Potage au potiron</b> <b>Bolognaise végétale</b> <b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b> Biscuit <b>Yaourt nature sucré</b>
	<b>Potage au potiron</b> Lasagne de légumes Fromage <b>Tarte aux pommes</b>	<b>Carottes râpées</b> Carbonade <b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b> Biscuit <b>Fruit de saison</b>	<b>Betteraves rouges</b> <b>Omelette</b> <b>Farfalles</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Sauce moutarde</b> Biscuit <b>Yaourt nature sucré</b>	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuveé de carottes Fruit de saison Mousse au chocolat	<b>Carottes râpées</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>Riz</b> <b>Sauce</b> Fromage <b>Yaourt aromatisé</b>	Potage crécy Palets fromagés Coquillettes Sauce au curry Biscuit Fromage blanc nature sucré	<b>Menu de Noël</b> Emietté de poisson à la ciboulette <b>Veau au pain d'épices</b> Pommes pins Petits pois carottes Fromage Bûche de Noël au chocolat
JEUDI							
VENDREDI							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements