

TDC

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
 Carottes fraîches râpées au citron  Omelette fraîche au fromage  Pâtes Papillon  Banane	 Salade de lentilles aux échalotes persillées  Fricassée de porc Locale Marengo  Chou fleur frais braisé   Orange	 Salade verte vinaigrette  Sauté de Dinde  Potatoes et tomate rôtie  Liégeois chocolat	 Terrine de campagne Locale  Filet de lieu noir Dugléré  Riz Valenciennne   Fruit	 <b>Repas des Hauts de France</b> Salade de Chicons vinaigrette au cidre  Carbonade de bœuf Locale Flamande  Mousseline de potiron  Yaourt sucré
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
 Boulogour du soleil et basilic  Sauté de porc Local aux herbes  Printanière de légumes   Fruit	 Carottes râpées BIO  Boules de bœuf BIO  Gratin de Brocolis BIO  Glace BIO	 Macédoine de légumes vinaigrette  Pizzado en tartine  Salade verte vinaigrette  Flan nappé caramel	 Salade mâche et betterave  Poitrine de veau farcie sauce moutarde à l'ancienne  Pommes rissolées aux légumes   Fruit	 Scarole et dès de Mimolette  Poisson pané et citron  Haricots plats et pépites de tomates  <b>Dessert du Chef</b>
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
 Salade de coleslaw  Jambon en tranche  Macaronis au beurre  Madeleine	 Taboulé aux légumes frais  Omelette fraîche aux herbes  Epinards béchamel en gratin  Fruit de saison	 Endives au bleu  Sauté de bœuf Local au paprika  Dauphinois aux légumes  Mousse citron	 Roulade de volaille  Choucroute de poisson  <b>Pudding à la poire du Chef</b>	 Potage du chef  Emincé de volaille au curry  Riz pilaf   Fruit
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
 Salade du chef (salade tomate soja)  Boules d'agneau en tajine  Mousseline de carottes fraîches  Mousse au chocolat	 Salade Waldorf  Saucisse de Toulouse Locale  Cassoulet frais  Fruit au sirop	 Salade de blé au thon  Rôti de dinde au jus  Chou fleur en gratin  Compote pommes fraîches	 Salade de pâtes 3 couleurs  Paleron de bœuf sauce champignons  Haricots verts aux oignons   Poire	 Soupe de potiron  Marmite de moules Poulette  Pommes de terre sautées  <b>Clafoutis à la poire du Chef</b>

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.