Menus du 6 novembre au 22 décembre 2023

Légende : Préparé par nos Chefs — Produit local et/ou régional — BIO — Produits ou ingrédients labellisé

Paysages de la Champagne – communauté de communes

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
NOVEMBRE	DU 6 AU 10	BETTERAVES BIO SAUCE SALADE A L'ÉCHALOTE FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE SEMOULE BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) POIRE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner) RÔTI DE PORC* (LR, OF) ET MAYONNAISE PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF GOUDA BIO (à portionner) CRÈME PRALINÉ	QUICHE AU MUNSTER (à portionner) BOULETTES DE SOJA TOMATE-BASILIC SAUCE AU THYM HARICOTS VERTS BIO TOMATE SÉCHÉE ET BASILIC YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME PASSION
	DU 13 AU 17	SALADE DE CHOU BLANC, MIMOLETTE, PERSIL ET VINAIGRETTE TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS SAUCE VERTE SAINT-MORET COMPOTE POMME COING	TABOULÉ CRÉOLE SAUTÉ DE POULET (Régional, OF) AU MIEL PETITS POIS AU JUS SAINT PAULIN (à portionner) KIWI BIO (K)	CREME DUBARRY (à portionner) POISSON MEUNIERE ET CITRON RIZ BIO ET PETITS LÉGUMES EMMENTAL BIO (à portionner) BANANE BIO	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE CIBOULETTE JAMBON BLANC* (OF) LABEL ROUGE PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIMARRON FROMAGE PORTION LIEGEOIS AU CHOCOLAT
	DU 20 AU 24	CÉLERI RAPÉ (local) SAUCE FACON RÉMOULADE FILET DE COLIN À LA PROVENCALE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CREME AIL ET PERSIL BRIE EN POINTE (à portionner) ORANGE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE EMINCE DE BOEUF (OF, régional) SAUCE FACON STROGONOFF POMME NOISETTE TOMME BLANCHE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	**PIZZA PARTY** **PIZZA MARGHARITA (À PORTIONNER)** **PEPINETTES SAUCE PESTO ROUGE** **FROMAGE BLANC AROMATISÉ** **FRUIT DE SAISON**	POTAGE DE POTIMARRON (à portionner) CORDON BLEU DE VOLAILLE PETITS POIS CAROTTES BUCHETTE MI-CHÈVRE (à portionner) ECLAIR VANILLE
	DU 27 NOV. AU 1ER DEC.	CAROTTES RAPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) POMMES DE TERRE PERSILLÉES AU FROMAGE YAOURT SUCRÉ COMPOTE POMME ANANAS	SAUCISSON* À L'AIL ET CORNICHON BRANDADE DE COLIN AU BUTTERNUT TOMME GRISE IGP (à portionner) POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE OMELETTE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL CHANTAILLOU GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX AMANDES (FC) (à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU MIEL PENNES A LA BOLOGNAISE (OF) CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) COMPOTE POMME PRUNEAU
DÉCEMBRE	DU 4 AU 8	TABOULÉ LIBANAIS SAUTÉ DE BOEUF (OF) FACON CARBONADE CHOU FLEUR À LA BECHAMEL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE DINDE (OF) À L'INDIENNE PETITS POIS AU JUS GOUDA BIO (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE TARTIFLETTE* SAINT MORET COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE PAELLA VEGETARIENNE AU RIZ BIO YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) ORANGE
	DU 11 AU 15	SALADE CAMPAGNARDE BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE HARICOTS VERTS BIO AU THYM SUISSE AROMATISÉ POMME	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'AIL GRATIN DE COQUILLETTES BIO MOZZARELLA ORIGAN CANTAL AOP (à portionner) CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (OF) SAUCE TAJINE ET SES LÉGUMES SEMOULE BIO FRIPON COMPOTE POMME POIRE	POTAGE ÉPINARD / VACHE QUI RIT (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE DIJONNAISE POMMES DE TERRE RISSOLÉES GOUDA (à portionner) CREME DESSERT VANILLE
	DU 18 AU 22	TABOULÉ (semoule bio) FALAFELS PUREE DE POTIMARRON CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON BOURGUIGNON PRINTANIÈRES DE LÉGUMES (AVEC POMMES DE TERRE) CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME (HVE)		POTAGE CAROTTE ET POIRE (à portionner) POISSON PANE RIZ BIO BRESILIEN EDAM (à portionner) POIRE

**Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc*

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne-Ardenne – ZAC Croix Blandin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS