

Menu du 07/11/2022 au 16/12/2022

Menu Annay Sous Lens

Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	Mercredi 09 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
<i>Potage cultivateur</i>	Salade verte vinaigrette	Macédoine de légumes	Velouté de courgettes	Férialé
Emincé filet de poulet sauce champignon <i>subst: Marmite de Colin MSC</i>	Paupiette de Veau sauce à l'ancienne Subt:Omelette Purée de pomme de terre et potiron	Poisson blanc meunière Coudes rayés Emmental râpé	Chili de patates douces, haricot rouges et poivrons Riz Bio pilaf Petit suisse fruité	
Gratin de chou fleur et pomme de terre		Biscuit de Retz		
Buchette de lait		Compote de pomme		
Orange Bio	Mousse au chocolat/		Vache qui rit Bio	

Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
Betteraves BIO	Carottes râpées	Crêpe au fromage	<i>Iceberg vinaigrette échalote</i>	Soupe de Tomates
Sauté de porc sauce Backwell <i>subst: Filet de poisson pané MSC</i>	<i>Bolognaise de boeuf</i> subt:Bolognaise de légumes et pois chiche BIO Penne Bio	Rôti de dinde sauce aigre douce Fricassé de poisson Haricots beurre persillés pomme vapeur	Parmentier de lentilles BIO Chantailou	Marmite de Cabillaud MSC sauce crustacés <i>Riz Bio aux petits légumes</i>
Pommes de terre rissolées Coulommiers				
Kixi BIO	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Liégeois vanille	Gâteau Vanille du Chef

Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
Potage potiron	Macédoines de légumes	Salade Batavia vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade de pâtes Napolitaines
Allumette de porc façon carbonara <i>subst:Nuggets de blé</i>	Filet de poisson pané MSC Ratatouille , Boulgour BIO Compote de pomme	Omelette Frites des hauts de France Brie	Sauté de boeuf façon bourguignon Subt: Flan de carottes et emmental Pomme vapeur Petit beurre	Pizza Tomate Mozzarella emmental Petit suisse sucré
Torsades Bio emmental râpé Bio				
Fruits de saison		Crème dessert chocolat	Brassé aux fruits	Fruits de saison

Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre	Jeudi 01 Décembre	Vendredi 02 Décembre
Betteraves Bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Oeuf dur mayonnaise	Merguez douce et bouillon	Pâté de campagne Label rouge /Médailon de surimi
Aiguillette de blanc de poulet façon blanquette <i>subst: Poisson MSC</i>	Bouchées de tomates mozzarella emmental Pomme de terre noisette /ketchup	Rôti de porc sauce aux herbes / Quenelle nature Pommes rissolées Mimolette	Subt: Carottes et pois chiche à l'oriental <i>Légumes couscous et semoule</i> <i>Vache qui rit</i>	Fricassé de Colin MSC sauce citron Petit pois et pomme de terre forestière
Banane BIO	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Pudding aux pépites de chocolat

Lundi 05 Décembre	Mardi 06 Décembre	Mercredi 07 Décembre	Jeudi 08 Décembre	Vendredi 09 Décembre
Betteraves Bio Vinaigrette	<i>Batavia vinaigrette caesar</i>	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potiron	Flamiche aux oignons
Saucisse de poulet Subs:Quenelles nature Pommes Noisette Madeleine	Jambon Label rouge Subt: Filet de poisson pané MSC Purée au lait	Sauté de boeuf sauce chasseur /Palet végétarien Frite salade Tomme blanche	Gratin de Gnocchis à la provençale Petit moulé nature	Poisson meunière MSC Epinards à la crème de vache qui rit Pommes de terre vapeur
Camembert BIO	Clémentine et spéculoos ST Nicolas	Ile flottante	Liégeois chocolat	Fruits de saison

Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Mercredi 14 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
Céleri râpés rémoulade		Oeuf dur mayonnaise	<i>Salade verte vinaigrette</i>	Rillettes de porc et toast/Médailon de surimi
Gratin de pomme de terre et poireaux au fromage raclette Mimolette	MENU COW BOY	Steak haché / Quenelle nature Pomme noisettes Montcadi	Cordon bleu /Beignet de calamars Pomme rissolées	Filet de poulet sauce marron /Fricassé de cabillaud MSC sauc marron Petit pois carotte et pomme rostis
Orange BIO		Fruit de saison	Crème dessert vanille	Saint Nectaire AOP Bûche de Noël

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements