



CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE

186.5600				
Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine	Salade de carottes râpées Boulettes de boeuf à la sauce tomate Semoule au beurre Emmental Yaourt aux fruits	Salade de perles Mijoté de colin au cidre Poêlée de légumes à la provençale Yaourt nature Pomme Golden	Menu Caroline du Nord (USA) Coleslaw Pulled pork sauce paprika fumé Macaronis Cheddar Brownie	Salade verte et maïs Émincé de boeuf au curry Riz créole et ses petits légumes Babybel Raisin
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade de chou rouge râpé Steak haché de boeuf à la sauce échalote Purée aux légumes d'Automne Brie bio Flan à la vanille	Férié	Macédoine de légumes Rôti de veau Ebly à la brunoise de courgette Gouda Poire	Salade de perles Filet de merlu façon meunière Gratin de chou-fleur et pdt Petit-Suisse Salade de fruits frais	Salade verte et croûtons de pain Goulash hongrois Spaetzle au beurre Munster Donut
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Terrine de campagne Cordon bleu Billes de carottes à la crème Tomme blanche Clémentine	Salade de céleri remoulade Bouchée à la reine Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Kiri Yaourt aux fruits	Salade de chou chinois à la pomme Spaghettis Blanquette de colin aux fruits de mer Emmental Crème dessert au chocolat	Salade d'endives aux noix Mijoté d'agneau Duo de carottes et de flageots Comté AOP Compote maison	MENU SNACK Duo de crudités Kebab Frites Yaourt à boire Kiwi
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
	Salade de radis blanc	Salade de feuilles		
	Lundi 3 novembre Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine Lundi 10 novembre Salade de chou rouge râpé Steak haché de boeuf à la sauce échalote Purée aux légumes d'Automne Brie bio Flan à la vanille Lundi 17 novembre Terrine de campagne Cordon bleu Billes de carottes à la crème Tomme blanche Clémentine	Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine Mardi 11 novembre Salade de chou rouge râpé Steak haché de boeuf à la sauce échalote Purée aux légumes d'Automne Brie bio Flan à la vanille Lundi 17 novembre Terrine de campagne Cordon bleu Billes de carottes à la crème Tomme blanche Clémentine Mardi 18 novembre Salade de céleri remoulade Bouchée à la reine Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Kiri Yaourt aux fruits	Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine Mardi 11 novembre Lundi 10 novembre Mardi 11 novembre Macédoine de légumes Rôti de veau Ebly à la brunoise de courgette Gouda Poire Lundi 17 novembre Mardi 18 novembre Salade de chou chinois à la crème Tomme blanche Clémentine Mardi 25 novembre Mercredi 5 novembre Salade de perles Mijoté de colin au cidre Poêlée de légumes à la provençale Yaourt nature Pomme Golden Macédoine de légumes Rôti de veau Ebly à la brunoise de courgette Gouda Poire Salade de chou chinois à la pomme Spaghettis Blanquette de colin aux fruits de mer Emmental Crème dessert au chocolat Lundi 24 novembre Mardi 25 novembre Mercredi 5 novembre Mijoté de colin au cidre Poêlée de légumes Al a provençale Yaourt nature Pomme Golden Mercredi 12 novembre Salade de céleri remoulade Bouchée à la reine Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Kiri Yaourt aux fruits Mercredi 26 novembre	Menu du terroir Salade de pot Blanquette de lapin Petits pois et carottes Salade de carottes râpées Boulettes de boeuf à la sauce tomate Semoule au beurre Emmental Yaourt aux fruits Salade de perles Mijoté de colin au cidre Poêlée de légumes à la provençale Yaourt nature Pomme Golden Menu Caroline du Nord (USA) Coleslaw Pulled pork sauce paprika fumé Macaronis Cheddar Brownie Lundi 10 novembre Mardi 11 novembre Mercredi 12 novembre Jeudi 13 novembre Lundi 10 novembre Mardi 11 novembre Macédoine de légumes Rôti de veau Ebly à la brunoise de courgette Gouda Poire Salade de perles Filet de merlu façon meunière Gratin de chou-fleur et pot Petit-Suisse Salade de fruits frais Lundi 17 novembre Mardi 18 novembre Mercredi 19 novembre Jeudi 20 novembre Terrine de campagne Cordon bleu Billes de carottes à la crème Tomme blanche Clémentine Salade de céleri remoulade Bouchée à la reine Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Kiri Yaourt aux fruits Salade de chou chinois aux fruits de mer Emmental Crème dessert au chocolat Salade d'endives aux noix Mijoté d'agneau Duo de carottes et de flageots Comté AOP Compote maison Lundi 24 novembre Mardi 25 novembre Mercredi 26 novembre Jeudi 27 novembre

Rose: Haute Valeur Environnementale

Légende :

Bleu : Msc Pêche Durable

Orange : AOP/AOC AC

Rouge: Circuit court



Vert : Bio











CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE

Lundi 1 ^{er} décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Salade composée Dos de colin aux petits légumes Purée de potimarron Brie Yaourt aux fruits	Salade de betteraves aux pommes et aux noix Spaghettis Sauce bolognaise Emmental Clémentine	Soupe de lentilles Quiche Lorraine Duo de crudités Gouda Banane	Salade de radis noirs Blanquette de poulet de Condé-Northen Boulgour à la tomate Petit Suisse Compote pomme-poire	MENU DE SAINT-NICOLAS Salade verte au saumon et billes de yuzu Sauté de cerf aux fruits rouges Gratin dauphinois à la crème de truffe Rouy Moelleux au chocolat façon poire Belle-Hélène

Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Salade de carottes râpées Filet de colin sauce citronnée Semoule au beurre Tomme Crème dessert à la vanille	Taboulé à l'oriental Daube de boeuf Gratin de brocolis Saint-Paulin Clémentine	Salade verte Émincé de dinde à l'indienne Coquillettes Coulommiers Banane	Salade de riz Mijoté de canard Purée de potiron Yaourt brassé Raisin	MENU ALSACIEN Salade de radis blancs Sauté de porc aux saveurs douces d'Alsace Knepfles Munster doux Fromage blanc aux fruits d'hiver

Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Salade de betteraves persillées Pennes Sauce à la crème et aux deux saumons Parmesan Banane	Salade d'endives Choucroute Brie bio Riz au lait	Salade de perles Pilons de poulet grillés Haricots plats Saint-Nectaire Clémentine	REPAS DE NOËL BÛCHE	MENU "EN ROUTE VERS LES VACANCES" Salade verte Raviolis à la sauce tomate Emmental Compote Pomme Fraise

Bleu : Msc Pêche Durable Légende :



Orange : AOP/AOC AC









Rose: Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court



