

# Menu du 06/11/2023 au 22/12/2023

## HERGNIES

Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Carotte râpée Bio vinaigrette à l'orange	Velouté de potiron		Salade iceberg à l'échalotel	Tarte au fromage Bio Maison
Penne bio aux trois fromages	Sauté de poulet local/ Fricassé de poisson Sauce colombo Riz aux petits légumes		Hachis parmentier de boeuf/ parmentier légumes et lentilles Bio	Marmite de poisson Msc Sauce normande Petit pois carotte Pommes sautées
Pomme H ve	Mousse au chocolat		Gouda Bio	Yaourt aromatisé

Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Betterave Bio vinaigrette	Potage butternut		Salade verte caesar	Voyage en scandinavie
Cordon bleu/Nuggets de blé Haricots vert Bio et pomme boulangère	Poisson pané sauce paprika Mni penne Emmental Bio		Omelette maison Pommes rissolées ketchup	Soupe façon Hernekeitto
Flan caramel	Orange Bio		Fromage blanc nature vergoise / sucre	Gâteau cardamome et canelle

Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
salade de coquillettes Bio	Potage carottes poire			Salade d'endives
Batonnet de fromage Pommes sautées Ketchup	Filet de poisson meunière MSC Chou de Bruxelles crème Pomme vapeur		Allumette carbonara/ poisson Torsades Bio Emmental râpé Bio	Croustade de volaille / croustade de légumes
Compote de pommes	Flan chocolat		Camembert Bio Fruits	Chantailou

Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre
Potage cultivateur	Taboulé Bio		Carotte râpées Bio vinaigrette à l'orange	Velouté d'endives
Chipolatas local/ batonnet de fromage Haricots blanc LR Pommes vapeur	Marmite de colin MSC Duo de carottes et pomme de terre		Pépinettes aux champignon et fromage	Sauté de boeuf / Fricassé de poisson Sauce aux oignons Macaronis
Flan caramel	Yaourt aromatisé		Orange Bio	Tarte au sucre Maison

Lundi 04 Décembre	Mardi 05 Décembre	Mercredi 06 Décembre	Jeudi 07 Décembre	Vendredi 08 Décembre
Betterave Bio vinaigrette	Soupe de tomates		Salade verte vinaigrette	Flamiche aux poireaux local et roquefort Maison
Aiguillette de poulet /Quenelles / sauce curry Boulgour Bio	Filet de poisson pané MSC Epinars vache qui rit Pomme vapeur		Gratin façon tartiflette / Gratin pdt et fromage	Égrené végétal de fèves et pois Bio sauce Italien Penne Bio
Pont l'évêque Aop	Yaourt aromatisé		Ile flottante	Clémentine et biscuit St Nicolas

Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Céleri rémoulade	Velouté de courgette			Feuilleté chorizo/ Fromage Maison
Sauté de porc /Marmite de poisson sauce Dijonnaise Légumes potée et pomme de terre	Gratin de penne BIO légumes emmental et cheddar		Menu Cow Boy	Emincé de poulet Maroilles Frites
Liégeois chocolat	Kiwi BIO			Orange BIO

Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
Salade coleslaw	Velouté de potimarron		Salade verte vinaigrette	Salade de perles et saumon fumé
Gratin de gnocchis provençale	Rôti de porc LR/Omelette nature sauce tomate Lingots LR et pomme vapeur		Beignet de calamar Pommes rissolées mayo	Sauté de chapon / cabillaud sauce marron légumes et pomme pop
salade de fruits au sirop	Yaourt aromatisé		Mimolette	Bûche de Noël Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements