

PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

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

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre	samedi 08 novembre	dimanche 09 novembre
POTAGE LEGUMES LOCAUX	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE	CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE	POTAGE SAINT GERMAIN	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	ROULE DE JAMBON MACEDOINE
NORMANDIN AU VEAU SAUCE FORESTIERE	CARBONARA	PANÉ FROMAGER	RÔTI DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	ENDIVES A LA FLAMANDE	SAUTÉ DE BOEUF FAÇON STROGONOFF
POMMES DE TERRE LOCALES AUX OIGNONS	TORSADES BIO	POMMES DE TERRE LOCALES AUX PAPRIKA	RATATOUILLE	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE ROSTI
BROCOLIS	EMMENTAL RAPE BIO	CAROTTES BIO VICHY	SEMOULE BIO	BRUNOISE DE LEGUMES		HARICOTS BEURRE
GOUDA BIO	MIMOLETTE	EDAM BIO	EMMENTAL BIO	CANTAL AOP	FROMAGE	ST PAULIN
FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON LOCAL	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE À LA NOIX DE COCO DU CHEF	ILE FLOTTANTE	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	samedi 15 novembre	dimanche 16 novembre
VELOUTE DUBARRY (CHOU-FLEUR BIO)	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	POMELOS	CAROTTES BIO RAPÉES VINAGRETTE	SOUPE À L'ENDIVE	ASPERGE SAUCE MOUSSELINE
FRICASSE DE PORC LOCAL MARENGO	CUISSE DE POULET LOCAL ROTI ET SON JUS	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	JAMBON BRAISÉ	DOS DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE	CREPINETTE SAUCE DIJONNAISE	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
FONDUE DE POIREAUX BIO À LA BECHAMEL	POMMES DE TERRES SAUTEES	SEMOULE BIO	PENNE BIO SAUCE TOMATE	BROCOLIS	PUREE	POMMES DE TERRE LOCALE
POMMES DE TERRE LOCALES	SALADE VERTE LOCALE	RATATOUILLE	EMMENTAL RAPÉ BIO	RIZ IGP CRÉOLE	CHOU DE BRUXELLES	LEGUMES LOCAUX DU BOUILLON
CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	EDAM BIO	CAMEMBERT BIO	COMTE AOP	FROMAGE	BLEU
FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	YAOURT AUX FRUITS	BANANE BIO	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF	RIZ AU LAIT	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	samedi 22 novembre	dimanche 23 novembre
VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	MACEDOINE DE LEGUMES	TARTE AU FROMAGE	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	CHOUPE A L'OIGNON	OEUF DUR MIMOSA	ROSETTE ET CORNICHONS
SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	CORDON BLEU	OMELETTE CIBOULETTE	COUSCOUS POULET	EUL SAUTE DE COCHON DE CH'NORD	SAUCISSE DE TOULOUSE	ROTI DE BOEUF SAUCE BEARNAISE
PIPERADE	POMMES DE TERRE LOCALES AUX OIGNONS	PATES PAPILLONS BIO SAUCE TOMATE	LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE SAUTEES	POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE ROSTI
RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	EMMENTAL RAPE BIO	SEMOULE BIO	SALADE VERTE LOCALE	CHOU ROUGE AUX POMMES	HARICOTS BEURRE
VACHE QUI RIT BIO	EDAM BIO	MIMOLETTE	CAMEMBERT BIO	FROMACHE DEL COIN (MAROILLES AOP)	FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP
FROMAGE BLANC BIO SUCRE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMMES BIO ET BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	EUL PUNDDING AU CHOCOLAT EU DUNKERQUE	FRUIT DE SAISON LOCAL	PATISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	samedi 29 novembre	dimanche 30 novembre
CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL	OEUF DUR BIO	VELOUTÉ DE POTIMARRON BIO	RILLETTE DE MAQUEREAUX ET SA BISCOTTE
COLIN MSC FAÇON MEUNIÈRE	BOLOGNAISE (égréné de boeuf bio)	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL	QUICHE LORRAINE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	BOULE A L'AGNEAU SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE
FONDUE DE POIREAUX BECHAMEL	PENNE BIO	POMMES DE TERRE LOCALE AU PAPRIKA	HARICOTS PLATS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE
RIZ IGP	EMMENTAL RAPE BIO	EPINARDS BIO À L'AIL	-	CAROTTES BIO	RATATOUILLE	SALSIFIS A LA CREME
EDAM BIO	BRIE	CANTAL AOP	EDAM BIO	CHEDDAR	FROMAGE	TOMME GRISE
PETIT SUISSE AROMATISE	ORANGE	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON LOCAL	BROWNIE DU CHEF	LIEGEOIS CAFE	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre	samedi 06 décembre	dimanche 07 décembre
POTAGE LÉGUMES LOCAUX	PAMPLEMOUSSE	SALADE COLESLAW LOCAL	MACEDOINE DE LÉGUMES	CELERI LOCAL RÉMOULADE AU CURRY	SOUPE A L'OIGNONS /CROUTONS A L'AIL	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CHOU FARCI	HAUT DE CUISSE POULET LOCAL ROTI	FRICASSÉE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUREOLE	SAUCISSE FUMÉE	RÔTI DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
SAUCE TOMATE	POTATOES	MACARONIS BIO	LÉGUMES BIO BLANQUETTE	POMMES DE TERRE LOCALES	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	POMMES DE TERRE CROQUETTES
RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO	EMMENTAL RAPÉ BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	EPINARDS BECHAMEL	POMMES DE TERRE LOCALES	CHOU DE BRUXELLES
CHANTENEIGE BIO	GOUDA BIO	MIMOLETTE	EMMENTAL BIO	COMTE AOP	FROMAGE	TOMME NOIRE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	FROMAGE BLANC BIO AROMATISE	PÂTISSERIE



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre	samedi 13 décembre	dimanche 14 décembre
VELOUTÉ BUTTERNUT	CELERI LOCAL REMOULADE	CHOU ROUGE BIO RAPÉ AUX POMMES LOCALES	CAROTTES BIO RAPEES	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	OEUF DUR BIO MIMOSA	ROSETTE ET CORNICHONS
LASAGNES BOLOGNAISES (ÉGRÉNÉ DE BOEUF BIO)	SAUTÉ DE POULET LOCAL	SAUCE CARBONARA	SAUTÉ DE BOEUF A LA TUNISIENNE	POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE	BOUDIN NOIR	CHOUCROUTE (lard fumé, saucisse de toulouse et fumé, knack)
SALADE VERTE LOCALE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PATES TORSADES BIO	RATATOUILLE HIVERNALE	CAROTTES BIO BRAISÉES	PURE DE POMMES DE TERRE	CHOU A CHOUROUTE
-	BROCOLIS BIO	EMMENTAL RAPE BIO	SEMOULE BIO	RIZ IGP	CAROTTES LOCALES	POMMES DE TERRE LOCALE
VACHE QUI RIT BIO	TOMME NOIRE	EDAM BIO	CAMEMBERT BIO	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE	MAROILLES AOP
SALADE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	ILE FLOTTANTE	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de cuisine.

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	samedi 20 décembre	dimanche 21 décembre
CÉLERI LOCAL REMOULADE	VELOUTÉ DE POTIRON AU FROMAGE FONDU	CRÊPE AU FROMAGE	CHOU BLANC BIO REMOULADE	RILLETTE DE MAQUEREAUX ET SA BISCOTTE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	SALADE DE MUSEAUX VINAIGRETTE
TARTICLETTE	MERGUEZ ET BOULETTES A L'AGNEAU	NORMANDIN AU VEAU SAUCE TOMATE	JAMBON BLANC	SAUTÉ DE POULET LOCAL AUX POMMES	ENDIVES A LA FLAMANDE	PAUPIETTE AU VEAU SAUCE FORESTIERE
SALADE VERTE LOCALE	SEMOULE BIO	PENNE BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	POTATOES	POMMES DE TERRE LOCALE	POMMES DE TERRE ROSTI
	LÉGUMES COUSCOUS	EMMENTAL RAPÉ BIO	HARICOTS BEURRE	POÊLÉE FESTIVE DE LÉGUMES		PETITS POIS CAROTTES
CARRE FRAIS	COULOMMIER	MIMOLETTE	COMTE AOP	FROMAGE MI CHEVRE	FROMAGE	BLEU
FRUIT DE SAISON LOCAL	PETIT SUISSE AROMATISÉ	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ	PÂTISSERIE	RIZ AU LAIT	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.