Livraison de Repas à domicile de la Ville de SIN LE NOBLE
Mois de Novembre 2018

«nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine ou de la direction de votre établissement ».

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018	samedi 10 novembre 2018	dimanche 11 novembre 2018
SALADE DE PERLES DE PÂTES AUX AGRUMES ET SURIMI RÔTI DE PORC SAUCE FORESTIERE S/V PANE FROMAGER GRATIN DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES CHANTENEIGE - CREME DESSERT CHOCOLAT	ŒUFS AU PAPRIKA COUSCOUS AUX 2 VIANDES S/V FILET DE COLIN ET SES LÉGUMES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	AVOCAT SAUCE COCKTAIL LASAGNES A LA BOLOGNAISE S/V BRANDADE DE MORUE SALADE EDAM BEIGNET	VELOUTÉ DE POTIRON ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY S/V STEAK DE SOJA RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAMOS FROMAGE BLANC SUCRÉ	ROSETTE ET CONDIMENTS S/V SALADE DE TOMATES FILET DE POISSON MEUNIERE POMMES PERSILLÉES FONDUE DE POIREAUX MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW BOUDIN NOIR AUX OIGNONS S/V DOS DE COLIN PURÉE ET COMPOTE CHAUDE BOURSIN YAOURT AROMATISÉ	MAQUEREAUX AU VIN BLANC RÔTI DE VEAU SAUCE AU BLEU S/V OMELETTE RÖSTI - BROCOLIS A LA CREME CAMEMBERT PÂTISSERIE
lundi 12 novembre 2018	**mardi 13 novembre 2018**	**mercredi 14 novembre 2018**	**jeudi 15 novembre 2018**	**vendredi 16 novembre 2018**	**samedi 17 novembre 2018**	**dimanche 18 novembre 2018**
CAROTTES RÂPÉES BŒUF AU PAIN D'ÉPICES S/V GALETTE QUINOA FRITES - SALADE GOUDA FLAN NAPPÉ AU CARAMEL	FRIAND AU FROMAGE POULET BASQUAISE S/V HACHE VEGETAL RIZ TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES OMELETTE POMMES SAUTEES AUX OIGNONS HARICOTS VERTS SIX DE SAVOIE YAOURT VELOUTÉ AUX FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE CŒUR DE BLÉ JULIENNE DE LÉGUMES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	CONCOMBRES BULGARES CASSOULET ET SA GARNITURE S/V PANÉ FROMAGER CARRÉ FRAIS SALADE DE FRUITS	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE NAPOLITAINE S/V CŒUR DE COLIN GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE ROITELET CREME DESSERT CHOCOLAT	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE POT AU FEU S/V FILET DE MERLU ET SES LÉGUMES BLEU PÂTISSERIE
lundi 19 novembre 2018	**mardi 20 novembre 2018**	**mercredi 21 novembre 2018**	**jeudi 22 novembre 2018**	**vendredi 23 novembre 2018**	**samedi 24 novembre 2018**	**dimanche 25 novembre 2018**
MACÉDOINE DE LÉGUMES CUISSE DE POULET RÔTIE AU THYM S/V POISSON MEUNIERE POTATOES FEUILLE DE CHÊNE VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	CELERI AUX RAISINS WATERZOOÏ DE LA MER RIZ - ÉPINARDS KIRI MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	VELOUTÉ D'ENDIVES SAUTÉ DE PORC SAUCE PROVENCALE S/V DOS DE COLIN MACARONI CHANTAILLOU FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE AUX POMMES NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE S/V STEAK DE SOJA POMMES VAPEUR BROCOLIS PERSILLÉS BABYBEL YAOURT NATURE SUCRÉ	POMELOS BŒUF BOURGUIGNON S/V OMELETTE PURÉE - CAROTTES AU JUS MINI CHEVRE ÉCLAIR	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RÔTI DE PORC FACON ORLOFF S/V PANÉ DE HOKI POMMES FORESTIERES CŒUR DE CELERI BRAISÉ PORT SALUT COCKTAIL DE FRUITS	TERRINE DE LÉGUMES TRIPES A LA MODE DE CAEN S/V SAUMONETTE POMME DE TERRE AU FOUR SALADE CANTAL PÂTISSERIE
lundi 26 novembre 2018	**mardi 27 novembre 2018**	**mercredi 28 novembre 2018**	**jeudi 29 novembre 2018**	**vendredi 30 novembre 2018**	**samedi 1 décembre 2018**	**dimanche 2 décembre 2018**
SARDINES A LA TOMATE JAMBON GRILLÉ SAUCE DIJONNAISE S/V HACHÉ VÉGÉTAL LENTILLES PAYSANNES CROC'LAIT FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSÉE BŒUF A L'ITALIENNE S/V GALETTE ORIENTALE PENNE BRIE POIRES AU SIROP	POIREAUX VINAIGRETTE CURRY D'AGNEAU S/V HOKI AU CURRY SEMOULE DUO DE NAVETS - CAROTTES EMMENTAL YAOURT AROMATISÉ	VELOUTÉ DE COURGETTES NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE KETCHUP S/V BEIGNETS DE POISSON POMMES DE TERRE AUX HERBES SALADE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES TARTE AU POTIMARRON ET CARAMBAR	JUS DE POMMES FILET DE HOKI SAUCE NANTUA BOULGHOUR - RATATOUILLE CHANTENEIGE CREME DESSERT CHOCOLAT	FEUILLETÉ AU FROMAGE PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE BONNE FEMME S/V PAUPIETTE DU PÊCHEUR RIZ PILAF - FONDUE DE FENOUIL MAROILLES FRUIT DE SAISON	SALADE LORETTE CHOUCROUTE S/V CHOUCROUTE DE LA MER ET SA GARNITURE ROQUEFORT PÂTISSERIE

API RESTAURATION - Région Hainaut - Parc d'Activités de la Vallée de l'Ecaillon 59 224 THIANT - ☎ 03 27 32 12 50 FAX 03 V27 32 12 52