



Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1er décembre	Jeudi 2	Vendredi 3
<p>Céleri rémoulade </p> <p>ou Terrine de légumes</p> <p>Escalope volaille sauce Forestière</p> <p>Semoule BIO </p> <p>ou Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Crème vanille</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>ou Crêpe aux champignons</p> <p>Filet de Hoki MSC sauce citron </p> <p>Petits pois</p> <p>ou Émincé de poireaux </p> <p>Yaourt arôme BIO </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées BIO </p> <p>ou Courgettes râpées</p> <p>Sauté de bœuf sauce charcutière</p> <p>Pommes lamelles </p> <p>ou Torsades</p> <p>Emmental</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>ou Feuilleté à la viande (porc)</p> <p>Boulette d'agneau sauce au curcuma</p> <p>Trio de légumes </p> <p>ou Jardinière de légumes</p> <p>Munster AOP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Haricots rouges & mais scc moutarde à l'ancienne</p> <p>ou Poireaux vinaigrette</p> <p>Lasagnes</p> <p>ricotta</p> <p>épinards </p> <p>Camembert</p> <p>Compote de fruits </p> <p>MENU VEGETARIEN</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<p>Chou blanc & pommes </p> <p>ou Céleri rémoulade </p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Blé aux</p> <p>petits légumes</p> <p>Mini cabrette</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade verte </p> <p>ou Carottes râpées </p> <p>Cassoulet garni</p> <p>(sauce,)</p> <p>poitrine de porc)*</p> <p>Petit moulé AFH</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>* ou sauce de volaille, rôti de dinde</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>ou Macédoine de légumes</p> <p>Omelette nature BIO </p> <p>Purée de potiron </p> <p>ou Semoule</p> <p>Comté AOP </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage</p> <p>ou Endives vinaigrette </p> <p>Spaghettis BIO </p> <p>à la bolognaise</p> <p>végétarienne</p> <p>Petit-suisse</p> <p>Fruit de saison </p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Rosette* (porc)</p> <p>ou Terrine de légumes</p> <p>Dos de colin MSC sauce persillée </p> <p>Riz BIO </p> <p>ou Pommes vapeur </p> <p>Milanette</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Crêpe au fromage</p> <p>ou crêpe tomate mozzarella</p> <p>Jambon (porc ou dinde) scc moutarde</p> <p>Brocolis BIO </p> <p>ou Courgettes persillées</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge </p> <p>ou Salade verte & maïs </p> <p>Couscous BIO </p> <p>aux légumes </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Endives & noix </p> <p>ou Céleri vinaigrette </p> <p>Rosbif au jus</p> <p>Tagliatelles</p> <p>ou Riz</p> <p>Carré Président</p> <p>Compote de fruits BIO </p>	<p>Salade Auvergnate </p> <p>ou Salade p. de terre échalotes </p> <p>Médailon de merlu MSC scc estragon </p> <p>Carottes primeurs </p> <p>ou Haricots beurre</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Panier </p> <p>à l'emmental </p> <p>Mijoté de poulet aux cèpes</p> <p>Pommes Rösti</p> <p>aux légumes</p> <p>Gouda Rond </p> <p>Pointe au caramel</p> <p>Clémentines & papillottes </p> <p>MENU DE FIN D'ANNEE</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<p>Salade d'haricots verts</p> <p>ou Terrine Marché de Provence</p> <p>Quenelle de brochet sauce Aurore</p> <p>Riz</p> <p>à la ratatouille</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betteraves rouges râpées </p> <p>ou Chou rouge </p> <p>Steak haché</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>aux légumes </p> <p>ou Pommes vapeur </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œufs mimosa</p> <p>ou Samoussa aux légumes</p> <p>Tresse au comté</p> <p>Salade verte </p> <p>ou Endives vinaigrette </p> <p>Brie</p> <p>Riz au lait </p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>ou Salade Coleslaw </p> <p>Curry d'agneau</p> <p>Flageolets</p> <p>ou Haricots plats</p> <p>Cancoillotte </p> <p>Compote de fruits BIO </p>	<p>Florentine</p> <p>saumon épinards</p> <p>Nuggets de poulet plein filet</p> <p>Potato Pops</p> <p>& ketchup</p> <p>Croq' Lait </p> <p>Pointe au cacao</p> <p>Clémentines & papillottes </p> <p>MENU FESTIF</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<p>Carottes râpées </p> <p>ou Poireaux vinaigrette </p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Torsades BIO </p> <p>ou Riz</p> <p>Morbier</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Endives en salade </p> <p>ou Salade verte & noix </p> <p>Tartiflette </p> <p>aux légumes </p> <p>lardons de volaille</p> <p>Fromage à tartiflette</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade Niçoise</p> <p>ou Salade Auvergnate</p> <p>Pané de blé emmental épinards</p> <p>Petits-pois</p> <p>ou Côtes de blettes</p> <p>Mme Loik</p> <p>Ile flottante</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<p>Pizza Texane</p> <p>ou Pizza au fromage</p> <p>Pépites meunières de Hoki MSC </p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>ou Haricots beurre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou blanc </p> <p>ou Céleri rémoulade </p> <p>Sauté de veau sauce Financière</p> <p>Semoule BIO </p> <p>ou Purée de potiron </p> <p>Petit-suisse nature</p> <p>Far Breton</p>

PAZN BIO tous les jours
 Les produits laitiers, fromages, compotes et crudités (or fruits exotiques) sont d'origine France

0242 8242
 1, rue Antoine Lavoisier
 21000 Beaune
 T. 03 80 51 21 45
 www.selfcarraz.fr

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Origine France Garantie
- Indication géographique ou Appellation d'Origine Protégée
- Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)
- Certification Bleu Blanc Cœur
- Label Rouge
- Produit issu du commerce équitable
- Repas végétarien loi EGalim (repas sans viande, sans poisson)
- Produit de saison
- MSC (Marine Stewardship Council) pêche durable
- Certifié Charte Environnement (Haute Valeur Environnementale)

Composition des sauces

- Sauce aux légumes:** semoule, pois chiches, carottes, pommes de terre, courgettes, pivrons, oignons, raisins secs, Ros et Hanout
- Pizza Texane:** tomates, bœuf épicé, oignons, poivrons
- Salade Auvergnate:** lentilles, maïs
- Salade Neluks:** pommes de terre, betteraves rouges
- Salade Niçoise:** riz, maïs, tomates, olives vertes
- Sauce Aurore:** béchamel tomate
- Sauce Financière:** oignons, carotte, tomates, olives vertes, champignons, vin blanc, herbes aromatiques
- Sauce Forestière:** champignons, vin blanc, oignons
- Trio de légumes:** brocolis, panais, butternut