

ARAMON

# Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 30/01 au 03/02</b>	<b>Repas Alternatif</b> <b>Mélange Farandole</b> (scarole, chou blanc, radis, maïs)	<b>Betteraves vinaigrette</b>	Endives vinaigrette	Friand au fromage
	<b>Raviolis au tofu</b>	<b>Chipolatas grillées</b> <b>Purée de courges</b>	Choux blanc en vinaigrette	Dos de colin sauce curry
	<b>Faisselle et</b>	<b>Fromage</b>	Pot au feu et ses légumes	Haricots romano
	<b>Crème de marron</b>	<b>Fruit de saison</b>	Bûche de chèvre à la coupe	Tartare
			<b>Crêpe au chocolat et noisette</b>	<b>Fruit de saison</b>
<b>Du 20 au 24</b>	Carottes râpées Salade iceberg	<b>Pizza au fromage</b>	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Scarole et dés fêta Mélange fraîcheur et dés de fêta (batavia, carottes, maïs)
	Tartiflette	<b>Œufs durs</b>	Escalope viennoise	Chili con poisson
	Yaourt sucré	<b>Epinards à la crème</b>	Gratin de courges	Riz
	Fruits de saison au choix	<b>Fromage</b>	Gouda	Fromage blanc sucré
		<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte aux pommes</b>	Fromage blanc aromatisé

**Information allergènes :** présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

La poire

Le navet

La carotte

Nous fêtons ...

La chandeleur