



ARAMON

Menus du mois de Décembre 2015

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 Novembre au 04 Décembre	Laitue	Carottes râpées Concombres vinaigrette	Pâté de campagne Cervelas	Duo de chou rouge et blanc Pamplemousse
	 Pot au feu et ses légumes Fromage Laitage	Escalope de dinde à l'échalote Epinards à la crème Crème anglaise Biscuit	Rôti de porc à la sauge Purée de panais Fromage fouetté Fruit de saison 	Chili con poisson Riz Brie à la coupe Compote au choix
du 07 au 11	Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Endives et dés de fête Salade verte et dés de fête	 Clafoutis aux légumes
	 Poulet Yassa Carottes persillées Fromage Fruit de saison	Tartiflette Yaourt sucré Fruits de saison au choix	Bœuf mironton Semoule Flan au chocolat Flan caramel	Poisson pané et citron Haricots beurres persillés Cantafrais Barre d'ananas
du 14 au 18	Salade iceberg Chou chinois	Salade de pommes de terre	Salade à l'emmental	Salade de pâtes mexicaine Mais-thon
	Raviolis à la provençale Cotentin Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	 Omelette Brocolis à la crème Fromage Fruit de saison	Rôti de veau Pommes noisette Pâtisserie Clémentines	Merguez Flan de courges Chantailou Fruits de saison au choix

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)