










ARAMON

Menus du mois de Décembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28/11 au 02/12	Crêpe au fromage	Laitue Pamplemousse	Choux rouge en vinaigrette	 Tarte au fromage
	Tranche de bœuf braisé Duo de carottes jaunes et oranges	Tartiflette	Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Dos de colin sauce citron Galettes de légumes
	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt sucré Ananas au sirop Abricot au sirop	 Fromage	Cotentin
	Fruits de saison au choix		Laitage	Fruits de saison au choix
Du 05 au 09	Salade verte	Salami Rosette	Taboulé Maïs-thon	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade
	Quenelles sauce nantua Riz safranée aux petits oignons	Boeuf bourguignon Purée de courges	Poulet façon poule au pot	Pâtes au thon
	 Fromage blanc nature	Cantafrais	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers à la coupe
	 Confiture	 Fruit de saison	Compotes au choix	Fruits de saison au choix
Du 12 au 16	Salade de pommes de terre Salade de blé	 Carottes râpées	Salade de jeunes pousses	Chou blanc et dés de gouda Endives et dés de gouda
	Poisson pané et citron Poêlée forestière	 Chipolatas Lentilles	Sauté de canard sauce aux cèpes Pommes pin	Omelette Haricots verts persillés
	Petit suisse sucré	Fromage	Fondant au chocolat cœur coulant	
	Fruits de saison au choix	Fruit de saison	Jus de pommes Clémentine	Semoule au lait Riz au lait

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)