

ARAMON

Menus du mois de Novembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Novembre, les légumes de saison sont

La courge

Le topinambour

Le panais

Nous découvrirons :

Le riz de Camargue

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31/10 au 04/11		FERIE	Laitue Escalope de dinde à l'échalote Petits pois Fromage Compote	Betteraves et dés de fêta Salade de haricots verts et fêta Dos de colin sauce maître d'hôtel Purée Fruits de saison au choix
Du 07 au 11	Pizza au fromage Colombo de porc Duo de légumes d'Antan (panais, topinambour et patate douce) Yaourt sucré Fruit de saison	Pamplemousse Raviolis à la Provençale Fromage Laitage	Carottes râpées à la ciboulette Endives vinaigrette Sauté de veau aux oignons Semoule Emmental Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	FERIE
Du 14 au 18	Betteraves vinaigrette Goulash de bœuf Pommes vapeurs Fromage Fruit de saison Repas Alternatif Salade de pois chiches	Taboulé Salade mexicaine Escalope de volaille aux herbes Brocolis sautées Crème anglaise Biscuit	Tarte à la courge Cordon bleu Epinards béchamel Cotentin Fruits de saison au choix	Chou blanc vinaigrette Céleris râpés crus Cari de poisson Riz de Camargue Fourme d'ambert à la coupe Yaourt sucré Yaourt aux fruits
Du 21 au 25	Wok de pâtes et aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Radis - beurre Gardianne de taureau Frites Vache Picon Fromage blanc aromatisé Fromage blanc sucré	Endives et dés d'emmental Feuilles d'épinards et dés d'emmental Rôti de porc Flageolets Liégeois au chocolat Mousse au chocolat	Salade verte Coleslaw Filet de poisson meunière et citron Poêlée hivernale Petit suisse sucré Cake au citron

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)