

ARAMON

Menus du mois d'Octobre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les fruits et légumes de saison sont

Le céleri rave

Le raisin

La carotte

Nous fêterons ...

LA SEMAINE DU GOUT 2016

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 Au 07	Friand au fromage	Coleslaw	Pamplemousse	Salade de blé Salade de lentilles
	Jambon blanc	Chili con carné	Escalope de dinde aux épices	Dos de colin sauce bonne femme
	Choux fleur béchamel	Riz	Semoule	Frites à four
	Cotentin	Fromage	Fromage	Gouda
	Fruits de saison au choix	Laitage	Laitage	Fruits de saison au choix
Du 10 Au 14	LA SEMAINE DU GOUT LES ALIMENTS DANS TOUS LES SENS !			
	"la vue" Samoussa au poulet	"le toucher" Batonnets de carottes et sa sauce fromage blanc et ciboulette	"le goût" Cake à la farine de sarazin	"l'ouïe" Laitue et ses croûtons
	Fagottinis au saumon	Manchons de poulet rôti	Rôti de veau aux abricots secs	Aiguillette de colin Crispy au riz soufflé
	sauce à l'oseille	Epi de maïs	Duo de cougettes jaunes et vertes	Purée de céleris et patate douce
	Cantafrais	Ficello	Mini cabrette	Yaourt sucré
Raisin noir	Gaufre	Fruit de saison	Rose des sables	
Du 17 Au 21	Salade de pâtes mexicaine	Salade verte		
	Salade de riz niçoise	Sauté de porc à la diable		
	Nuggets de volaille	Purée		
	Haricots beurres persillés	Fromage		
Fromage fouetté	Laitage			
	Fruit de saison			
Du 24 Au 28				

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)