



MAIRIE D'ARAMON

# MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>du 06 au 10</b>	Taboulé	Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs)	Tarte provençale	<b>Carottes râpées</b>	Salade de maïs et pois chiches
	Salade de pâtes	Radis / beurre		Salade d'endives	Salade de lentilles
	Rôti de porc à la moutarde	Bœuf gardian	Poulet rôti	Chili végétarien	Poisson pané et citron
	Brocolis sautés	Frites	Poêlée forestière	<b>Pâtes au blé complet</b>	Purée de panais
	Gouda	Fol Epi	Edam	Crème anglaise	Fromage fouetté de Mme Loik
	Chanteneige	Vache picon	Croix de Malte	Crème renversée	Montboissier
	Fruits de saison au choix	Compote de pommes et ananas Compote de pommes	Fruits de saison au choix	Madeleine	Fruits de saison au choix
<b>du 13 au 17</b>	Salade verte et dés de fête	<b>Salade de pommes de terres aux crudités</b>	Céleris râpés	<b>Moelleux au fromage</b>	<b>Les langues autochtones : CANADA</b> <b>Jus de cranberry</b>
	Carottes râpées et dés d'emmental		Mélange Farandole (salade, chou blanc, radis, maïs)		
	Financière de veau	<b>Omelette</b>	Dos de colin sauce tomate	Nuggets de poulet	<b>Filet de limande</b>
	<b>Riz de Camargue</b>	<b>Choux fleur sautés</b>	Polenta	Epinards en béchamel	<b>Tagliatelles au potimarron</b>
	<b>Laitage</b>	Bleu à la coupe	Tome blanche	<b>Pan cakes</b>	
		Chantailou	ST Morêt	<b>et sirop d'érable</b>	
	Marron suisse	<b>Fruit de saison</b>	Compote de pommes-poires	Fruits de saison au choix	
	Mousse au chocolat		Compote de pommes-bananes		
<b>du 20 au 24</b>	Betteraves vinaigrette	<b>Carottes râpées</b>	Salade de pâtes à la tapenade	Salade d'endives	Salade de riz
	Macédoine de légumes	Salade verte	Salade de boulgour	Radis croq'sel	Taboulé
	Couscous de poulet et ses légumes	Lasagnes à la bolognaise	Tranche de bœuf braisé	Tartiflette	Dos de colin à l'échalote
	Bûche de chèvre à la coupe	Rondelé	Petits pois	<b>au reblochon</b>	Haricots verts persillés
Cotentin	St Paulin	Emmental	Fromage blanc nature	Cantafras	
	Flan au caramel		Brie	Miel	Comté
	Fruits de saison au choix	Flan à la vanille	Fruits de saison au choix	Confiture	Fruits de saison au choix
<b>du 27/11 au 01/12</b>	Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs)	Pizza au fromage	Chou rouge en vinaigrette	<b>Pamplemousse</b>	Salade verte et dés d'emmental
	Coleslaw		Mélange Carnaval (carottes, chou blanc, poivrons, radis, maïs)		Salade d'endives et dés de gouda
	Jambon blanc	Moqueca de poisson	Sauté de dinde à la dijonnaise	<b>Bœuf aux olives</b>	Galette de soja à la provençale
	Lentilles blondes aux épices	Purée de courges	Pâtes	<b>Pommes de terre vapeur</b>	Carottes sautées
Coulommiers à la coupe	Edam	Croc'lait	<b>Fromage</b>		
Montboissier	Cantadou	Tome blanche			
Yaourt sucré		Crème dessert au chocolat	<b>Fruit de saison</b>	<b>Moelleux aux pommes</b>	
Yaourt aromatisé	Fruits de saison au choix	Crème dessert pralinée			

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 Novembre,  
ils sont de  
saison...

Le panais

La courge

La pomme

**Le CANADA sera  
à l'honneur !!!**