








Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Du 05 au 09	Scarole Chou rouge vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Crottin de chèvre à la coupe Saint bricet Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Mais-thon Salade de blé Sauté de bœuf aux oignons Petits pois  Saint Nectaire Tartare Fruit de saison au choix	Carottes râpées Céleri cru râpé Galopin de veau Pommes noisette Cantadou Gouda Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Quiche au fromage Œufs durs Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes Camembert Fruit de saison au choix	Endives aux dés de brebis Salade verte et dés de brebis Couscous de colin Flan au caramel Flan au chocolat		
	Du 12 au 16	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Salade de boulgour Aiguillettes de poulet panés Choux fleur sauce mornay Fromage blanc nature en seau Confiture Miel	Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)  Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes) Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Taboulé Salade de pois chiche Paleron de bœuf Haricots verts Emmental à la coupe Fromage fouetté Fruit de saison au choix	Mélange hollandais et dés de gouda (carottes, batavia, céleri, chou blanc) Emincé de soja à la tomate  Riz de Camargue  Fromage Compote	Tapenade sur toast Betteraves vinaigrette Hoki sauce safranée Purée de panais Vache qui rit Saint Paulin Fruit de saison au choix	
		Du 19 au 23	Coppa Pâté de campagne Veau marengo Frites Edam Chanteneige Fruit de saison au choix	Pizza Chipolatas Brocolis à la crème Camembert à la coupe Kiri Fruit de saison au choix	Iceberg Chou chinois Lamelles d'encornets à la provençale Riz Boursin Fol épi Yaourt sucré Yaourt aux fruits	Endives et dés d'emmental Salade harmonie et dés d'emmental (Salade, chou rouge, maïs) Pot au feu et ses légumes Compote au choix	Carottes râpées Radis râpés Tortellini ricotta-épinards Crème anglaise Crème renversée Madeleine
			Du 26 au 30	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs) Salade de riz Rôti de porc Potiron mornay Déllice d'emmental Bleu Fruit de saison au choix	Menus Egypte Jus de fruits multivitaminé (briquette) Salata baladi (concombres, tomates, salade verte) Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée) Bûche de chèvre à la coupe  Cocktail de fruits au sirop	Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate) Salade de coquillettes à la tapenade Sauté de dinde aux olives Jeunes carottes Coulommiers à la coupe Carré frais Compote au choix	Betteraves vinaigrette Steak haché à l'échalote  Purée Laitage Fruit de saison

En Novembre les légumes et fruits de saison sont



Le brocolis



La poire

Nous découvrons:



L'eau à l'état liquide



L'Egypte

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)