

ALES

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08 Le brocolis La clémentine	Tartinade de thon sur toast Sauté de dinde au jus Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Yaourt brassé nature Duo Lozère Crème de marron	Chou chinois en salade Kicheri <i>(ragoût de riz aux lentilles à la sauce tomate)</i> Crème anglaise Madeleine	Salade de blé tomates, maïs et olives Pépites de hoki panées Epinards en béchamel Les fripons Fruit de saison	Potage de légumes Pot au feu et ses légumes Gouda Liégeois au chocolat	Salade de torsettes aux petits légumes Dos de colin sauce maître d'hôtel Flan de courge Camembert à la coupe Clémentines Corses
Du 11 au 15	Mélange Hollandais et dés aux fêtes (scarole, chou blanc, carottes, céleri rave) Parmentier à la purée de patates douces Compote de pommes poires	Salade de pommes de terre aux olives et à la ciboulette Sauté de porc aux oignons Haricots verts sautés Lozère Vache Fruit de saison	Carottes râpées Escalope de dinde forestière Boulgour Edam Fromage blanc aromatisé	Crêpe au fromage Rôti de veau Choux fleur à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Riz de Camargue et sa bolognaise de thon Petit moulé ail et fines herbes Cake aux pépites de chocolat
Du 18 au 22 Terres de Cuisine vous souhaite un JOYEUX NOËL!!	Salade de pois chiches Chipolatas Carottes sautées Vache picon Fruit de saison	Potage de légumes Cappelletti au fromage en sauce tomate Coulommiers à la coupe Crème dessert à la vanille	Salade de maïs au thon et olives noires Alouette de bœuf Riz aux poireaux Mini Leerdammer Fruit de saison	Repas de Noël Salade verte et croûtons Sauté de canard au miel Pommes forestines Fondant au chocolat et sa chantilly Chocolats de Noël et clémentine	Taboulé Beignets de poisson Purée de brocolis Yaourt sucré Fruit de saison
Du 25 au 29 Vacances de Noël	Noël	Repas de Noël Batavia Wings de poulet Pommes duchesse Eclair au chocolat Chocolats de Noël et clémentine	Pizza Omelette au fromage Jardinière de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison	Coleslaw Spaghettis sauce bolognaise Berger de Lozère Laitage des Cévennes	Tarte à la courge Dos de colin sauce basilic Riz Emmental Fruit de saison

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)