














MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Du 06 Au 10	Taboulé Rôti de dinde à la moutarde  Brocolis sautés Cabécou Fruit de saison	Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs) Bœuf gardian Pommes noisette Fol Epi Compote de pommes	Tarte provençale Poulet rôti Poêlée forestière Edam Fruit de saison	Carottes râpées  Chili végétarien Pâtes au blé complet  Crème anglaise Madeleine	Salade de maïs et pois chiches Poisson pané et citron Purée de panais Fromage fouetté de Mme Loik Fruit de saison
Du 13 Au 17	Salade verte et dés de fêta Financière de veau Riz de Camargue  Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre à la ciboulette  Merguez Choux fleur sautés Laitage des Cévennes Fruit de saison	Céleris râpés Dos de colin sauce tomate Polenta Bleu à la coupe Compote de pommes-bananes	Moelleux au fromage  Tortillas Epinards en béchamel Tome blanche Fruit de saison	Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry Filet de limande Tagliatelles au potimarron  Pan cakes et sirop d'érable
Du 20 Au 24	Coppa Couscous de poulet et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées  Lasagnes à la bolognaise Rondelé Flan à la vanille	Salade de pâtes à la tapenade Tranche de bœuf braisé Petits pois Emmental Fruit de saison	Potage de légumes  Tartiflette au reblochon  Fromage blanc nature et crème de Marrons	Salade de riz Dos de colin à l'échalote Haricots verts persillés Cantafrais Fruit de saison
Du 27/11 Au 01/12	Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Jambon blanc Lentilles blondes aux épices Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Moqueca de poisson Purée de courges Petit suisse sucré Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Sauté de dinde à la dijonnaise Pâtes Croc'lait Crème dessert pralinée	Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Berger de Lozère  Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Galette de soja à la provençale Carottes sautées Moelleux aux pommes 

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 "à la 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)