







Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Scarole Lasagnes à la bolognaise Crottin de chèvre à la coupe Crème dessert pralinée	Mais-thon Sauté de bœuf aux oignons Petits pois  Saint Nectaire Fruit de saison	Carottes râpées Galopin de veau Pommes noisette Cantadou Mousse au chocolat	Quiche au fromage Colombo de dinde Epinards béchamel et Riz Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Endives aux dés de brebis Couscous de colin Flan au chocolat
Du 12 au 16	Radis-beurre Aiguillettes de poulet panés Pennes Fromage blanc nature en seau et Miel	Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)  Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes) Yaourt sucré Fruit de saison	Taboulé Paleron de bœuf Haricots verts et Gnocchis Emmental à la coupe Petits suisses sucrés	Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc) Boulettes de bœuf sauce marengo Riz de Camargue   Fromage Compote	Tapenade sur toast Hoki sauce safranée Purée de panais Vache qui rit Crème dessert vanille
Du 19 au 23	Coppa Veau marengo Semoule Edam Fruit de saison	Pizza Chipolatas Brocolis à la crème et Coquillettes Camembert à la coupe Liégeois au chocolat	Iceberg Lamelles d'encornets à la provençale Riz Boursin Yaourt aux fruits	Salade harmonie (salade, chou rouge, maïs) Jambon blanc Patates douces à l'huile d'olives  Biscuit Compote	Carottes râpées Tortellini ricotta-épinards Crème anglaise Madeleine
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs) Rôti de porc Flageolets Délice d'emmental Fruit de saison	Menus Egypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte) Blanquette de poisson  Torsettes Bûche de chèvre à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Mélange farandole Hamburger Frites four Coulommiers à la coupe Compote	Betteraves vinaigrette Steak haché à l'échalote Purée Petit suisse sucré Biscuit	Batavia Filet meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons) et Riz Gouda Tarte au cacao

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 les légumes et fruits de saison sont



Le brocolis



La poire

Nous découvrons :



L'eau à l'état liquide



L'Egypte