


MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Du 6 au 10 Novembre</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs)</p> <p>Bœuf gardian</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fol Epi</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Tarte provençale</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Pâtes au blé complet</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de maïs et pois chiches</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Purée de panais</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 13 au 17 Novembre</p>	<p>Salade verte et dés de fêta</p> <p>Financière de veau</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre aux crudités</p> <p>Omelette</p> <p>Choux fleur sautés</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleris râpés</p> <p>Dos de colin sauce tomate</p> <p>Polenta</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Compote de pommes-bananes</p>	<p>Moelleux au fromage</p> <p>Escalope de dinde au jus</p> <p>Epinards en béchamel</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Les langues autochtones : CANADA</p> <p>Jus de cranberry</p> <p>Filet de limande</p> <p>Tagliatelles au potimarron</p> <p>Pan cakes et sirop d'érable</p>
<p>Du 20 au 24 Novembre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Couscous de poulet et ses légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>Salade de pâtes à la tapenade</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Petits pois</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Tartiflette</p> <p>au reblochon</p> <p>Fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Dos de colin à l'échalote</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 27 Novembre au 01 Décembre</p>	<p>Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Lentilles blondes aux épices</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Moqueca de poisson</p> <p>Purée de courges</p> <p>Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge en vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à la dijonnaise</p> <p>Pâtes</p> <p>Cotentin ail et fines herbes</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p> <p>Galette de soja à la provençale</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Moelleux aux pommes</p>

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 !!!

