







# MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06 au 10</b>	<b>Taboulé</b> <b>Rôti de porc à la moutarde</b>  <b>Brocolis sautés</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs) Bœuf gardian Pommes noisette Plateau de fromages Compote de pommes	Tarte provençale Poulet rôti Poêlée forestière Plateau de fromages Yaourt	Carottes râpées  Chili con carné  <b>Pâtes au blé complet</b> Plateau de fromages Flan pâtissier	Salade de maïs et pois chiches Poisson pané et citron Purée de panais Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 13 au 17</b>	Salade verte et dés de fêta Financière de veau  <b>Riz de Camargue</b> Plateau de fromages Mousse au chocolat	<b>Salade de pommes de terre aux crudités</b>  <b>Omelette</b> <b>Choux fleur sautés</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Céleris râpés Steak haché au jus (CRU) Petits pois Plateau de fromages Compote de pommes-bananes	Salade de lentilles à l'échalote Crêpe paysanne Epinards en béchamel Plateau de fromages Fruit de saison	Pamplemousse Filet de limande au citron  <b>Tagliatelles au potimarron</b> Plateau de fromages Pancake et sirop d'érable
<b>Du 20 au 24</b>	Betteraves vinaigrette Couscous de poulet et ses légumes Plateau de fromages Fruit de saison	 <b>Carottes râpées</b>  <b>Lasagnes</b> <b>à la bolognaise</b> Plateau de fromages <b>Laitage</b>	Salade de pâtes à la tapenade Tranche de bœuf braisé Frites Plateau de fromages Fruit de saison	Salade d'endives Tartiflette au reblochon  Plateau de fromages Tarte au citron	Salade de blé aux crudités Truite aux amandes Haricots verts persillés Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 27/11 au 01/12</b>	Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Chipolatas grillées Lentilles blondes aux épices Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Rissole de veau Purée de courges Plateau de fromages Fruit de saison	Chou rouge en vinaigrette Cassoulet Plateau de fromages Crème dessert chocolat	 <b>Pamplemousse</b> <b>Bœuf aux olives</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Salade verte et dés d'emmental Quenelles de brochet sauce safranée Carottes sautées Plateau de fromages  <b>Moelleux aux pommes</b>

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)