

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

TERRES DE
CUISINEDu 06
au 10

Taboulé à la menthe

Rôti de porc à la moutarde

Brocolis sautés

Fromage

Fruit de saison

Mélange harmonie
(batavia, chou rouge, maïs)

Hamburger

Potatoes

St morêt

Compote de pommes

Tarte provençale

Poulet rôti

Poêlée forestière

Yaourt sucré

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

Edam

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 aux
crudités**

Omelette

Choux fleur sautés

Fromage

Fruit de saison

Céleris râpés

Dos de colin sauce tomate

Polenta

Chantailou

Compote de pommes-bananes

Moelleux au fromage

Nuggets de poulet

Epinards en béchamel

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Les langues autochtones :
CANADA
Jus de cranberry
Filet de limande au citron

**Tagliatelles
au potimarron**

Pan cakes
et sirop d'érable

Du 20
au 24

Betteraves vinaigrette

Couscous de poulet
et ses légumes

Cotentin

Fruit de saison

Carottes râpées

Lasagnes
à la bolognaise

Fromage

Laitage

Salade de pâtes à la tapenade

Tranche de bœuf braisé

Petits pois

Rondelé

Fruit de saison

Salade d'endives

Tartiflette
au reblochon

Fromage blanc nature
et confiture

Salade de blé aux crudités

Dos de colin à l'échalote

Haricots verts persillés

Vache qui rit

Fruit de saison

Du 27/11
au 01/12

Mélange fraîcheur
(batavia, carottes, maïs)

Jambon blanc

Lentilles blondes aux épices

Camembert

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 au chocolat

Pamplemousse

Bœuf aux olives

Pommes de terre vapeur

Fromage

Fruit de saison

Salade verte et dés d'emmental

Galette de soja à la provençale

Carottes sautées

**Moelleux aux
pommes**

En Novembre,
ils sont de
saison...

Le panais



La courge



La pomme

**Le CANADA sera
à l'honneur !!!**

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 fraisProduits issus de l'Agriculture
Biologique100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)