

En Novembre les légumes et fruits de saison sont

Le brocolis

La poire

Nous découvrirons :

L'eau à l'état liquide

L'Egypte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Crottin de chèvre à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Petits pois</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Œufs durs</p> <p> Epinards béchamel</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux dés de brebis</p> <p>Couscous de colin</p> <p> Laitage</p>
Du 12 au 16	<p>Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic)</p> <p>Aiguillettes de poulet panés</p> <p> Choux fleur sauce mornay</p> <p>Fromage blanc nature en eau et Miel</p>	<p>Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)</p> <p> Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes) <i>Sans porc : Tartiflette à la dinde</i></p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiche</p> <p>Paleron de bœuf</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc) </p> <p> Emincé de soja à la tomate</p> <p> Riz de Camargue </p> <p>Gouda</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Hoki sauce safranée</p> <p>Purée de panais</p> <p> Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 19 au 23	<p>Coppa <i>Sans porc : pâté de volaille</i></p> <p>Veau marengo</p> <p> Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Chipolatas <i>Sans porc : Saucisse de volaille</i></p> <p>Brocolis à la crème</p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Iceberg</p> <p>Lamelles d'encornets à la provençale</p> <p> Riz</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Endives et dès d'emmental</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p> Compote</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Tortellini</p> <p>ricotta-épinards</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>
Du 26 au 30	<p>Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs)</p> <p>Rôti de porc <i>Sans porc : Rôti de dinde</i></p> <p>Potiron mornay</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Menus Egypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte) Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée)</p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate)</p> <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Jeunes carottes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Compote</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Hoki sauce à l'aneth</p> <p>Purée</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons)</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte au cacao</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)