






1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE


# Menus du mois d'Octobre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 Au 07</b>	Friand au fromage Jambon blanc Choux fleur béchamel Cotentin Fruit de saison	Coleslaw Chili con carné Riz Fromage Laitage 	Pamplemousse Escalope de dinde aux épices Semoule Fromage Laitage 	Salade de blé Dos de colin sauce bonne femme Galettes de légumes Gouda Fruit de saison
<b>Du 10 Au 14</b>	 <b>LES ALIMENTS DANS TOUS LES SENS !</b>			
	"la vue" Samoussa au poulet Fagottinis au saumon sauce à l'oseille Cantafrais Raisin noir	"le toucher" Batonnets de carottes et sa sauce fromage blanc et ciboulette Manchons de poulet rôti Epi de maïs Ficello Gaufre	"le goût" Cake à la farine de sarazin Rôti de veau aux abricots secs Duo de cougettes jaunes et vertes Mini cabrette Fruit de saison	"l'ouïe" Laitue et ses croûtons Aiguillette de colin Crispy au riz soufflé Purée de céleris et patate douce Yaourt sucré Rose des sables
<b>Du 17 Au 21</b>	Salade de pâtes mexicaine Nuggets de volaille Haricots beurres persillés Fromage fouetté Fruit de saison 	Salade verte Sauté de porc à la diable Purée Fromage Laitage 		
<b>Du 24 Au 28</b>				


En Octobre, les fruits et légumes de saison sont

**Le céleri rave**  


**Le raisin**  


**La carotte**  


**Nous fêterons ...**



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)