

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

# Menus du mois de Novembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Novembre, les légumes de saison sont

**La courge**

**Le topinambour**

**Le panais**

**Nous découvrirons :**

**Le riz de Camargue**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 31 octobre au 04 Novembre</b>	Halloween Coleslaw Steak haché sauce barbecue Nouilles Mimolette Donuts	FERIE	Laitue Escalope de volaille aux oignons Petits pois Fromage Compote	Betteraves et dés de féta Dos de colin sauce maître d'hôtel Purée Fruit de saison
<b>Du 07 au 11</b>	Pizza au fromage Colombo de porc Trio de légumes d'Antan (panais, topinambours et patates douces) Yaourt sucré Fruit de saison	Pamplemousse Raviolis à la Provençale Fromage Laitage	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de veau aux oignons Semoule Emmental Petits suisses aromatisés	FERIE
<b>Du 14 au 18</b>	Betteraves vinaigrette Goulash de bœuf Pommes vapeurs Fromage Fruit de saison	Taboulé Escalope de dinde aux herbes Brocolis sautés Crème anglaise Biscuit	Tarte à la courges Cordon bleu Epinards béchamel Cotentin Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Cari de poisson Riz de Camargue Fourme d'ambert à la coupe Yaourt aux fruits
<b>Du 21 au 25</b>	Repas Alternatif Salade de pois chiches Wok de pâtes et aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Gardianne de taureau Pommes noisette Vache Picon Fromage blanc sucré	Endives et dés d'emmental Rôti de porc Flageolets Mousse au chocolat	Salade verte Filet de poisson meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Petit suisse sucré Cake au citron

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)