

En Novembre les légumes et fruits de saison sont

Le brocolis

La poire

Nous découvrirons :

L'eau à l'état liquide

L'Égypte

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Scarole	Maïs-thon	Quiche au fromage	Endives aux dés de brebis
	Chou rouge vinaigrette	Salade de blé		Salade verte et dés de brebis
	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de bœuf aux oignons	Œufs durs	Couscous de colin
	Crottin de chèvre à la coupe	Petits pois	Epinards béchamel	
	Saint bricet	Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	
	Tartare	Camembert	Flan au caramel	
	Liégeois au chocolat		Flan au chocolat	
	Liégeois à la vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	
Du 12 au 16	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic)	Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)	Mélange hollandais et dés de gouda (carottes, batavia, céleri, chou blanc)	Tapenade sur toast
	Salade de boulgour		Carottes rapées et dés de gouda	Betteraves vinaigrette
	Aiguillettes de poulet panés	Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes)	Emincé de soja à la tomate	Hoki sauce safranée
	Choux fleur sauce mornay		Riz de Camargue	Purée de panais
	Fromage blanc nature enseau	Yaourt sucré		Vache qui rit
	Yaourt aromatisé		Saint Paulin	
	Confiture		Abricot au sirop	
	Miel	Fruit de saison au choix	Ananas au sirop	Fruit de saison au choix
Du 19 au 23	Coppa	Pizza	Endives et dés d'emmental	Carottes râpées
	Pâté de campagne		Salade harmonie et dés d'emmental (Salade, chou rouge, maïs)	Radis râpés
	Veau marengo	Chipolatas	Pot au feu et ses légumes	Tortellini
	Semoule	Brocolis à la crème		ricotta-épinards
	Edam	Camembert à la coupe		Crème anglaise
	Chanteneige	Kiri		Crème renversée
	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Compote au choix	Madeleine
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs)	Menus Égypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte)	Betteraves vinaigrette	Batavia
	Salade de riz	Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée)	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette
	Rôti de porc		Steak haché à l'échalote	Filet meunière et citron
	Potiron mornay		Purée	Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et noisettes)
	Délice d'emmental	Bûche de chèvre à la coupe	Petit suisse sucré	Gouda
	Bleu		Petit suisse aromatisé	Tartare
	Fruit de saison au choix	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison au choix	Tarte au cacao

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)