



En Octobre,
les légumes et
fruits de saison
sont



Les radis



Le chou fleur



Le potiron

Nous fêterons:



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne Rosette Galopin de veau Courgettes à la crème Chantaillou Saint Paulin Eclair au chocolat	Salade farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Coleslaw Jambon blanc Coquillettes Emmental à la coupe Chanteneige Compotes au choix	Concombres et dés de brebis Tomates et dés de brebis Hachis Parmentier Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Taboulé Salade de pommes de terre andalouse Poisson pané et citron Jeunes carottes Gouda Fromage fouetté Fruits de saison au choix
Du 08 au 12	 Carottes râpées au citron Sauté de porc aux oignons *En rang d'oignons  Purée de patates douces *En avoir gros sur la patate Yaourt sucré Fruit de saison	 Salade de lentilles et blé Eufs brouillés *Marcher sur des œufs Ratatouille Tartare  Crêpe sucrée *Aplatir comme une crêpe	Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) *La moutarde me monte au nez Bœuf au romarin Beignets de chou fleur *Faire chou blanc Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Radis râpés Merlu en sauce bonne femme *Comme un poisson dans l'eau Riz safrané Lozère vache à la coupe  *En faire tout un fromage Crème dessert au caramel
Du 15 au 19	Crêpe au fromage Rôti de veau Flan de potiron Tome blanche Kiri Fruits de saison au choix	Duo de chou blanc et rouge Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Brie à la coupe Cotentin Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Feuilles d'épinards en salade Ragoût de pois chiches Pennes Crème anglaise Crème renversée Madeleine	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise) Salade de lentilles Beignets de calamars Courgettes sautées Cantafrais  Saint Nectaire Fruits de saison au choix

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)