

En Novembre, ils sont de saison...

Le panais

La courge

La pomme

Le CANADA sera à l'honneur !!!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 Novembre	Escalope de dinde au jus Brocolis sautés Gouda Fruit de saison	Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs) Bœuf gardian Frites Purée de pommes	Tarte provençale Pilon de poulet Poêlée forestière Fruit de saison	Carottes râpées Chili végétarien Pâtes au blé complet et râpé Crème anglaise et Galette st Michel	Taboulé Curry de poisson Purée de panais Fruit de saison
Goûters	Pâte à tartiner Pain Purée de fruits	Chocolat au lait Pain Fruit de saison	Edam Pain Purée de fruits	Fromage blanc nature Pain Fruit de saison	Confiture Pain Yaourt nature
Du 13 au 18 Novembre	PAIN SPECIAL Salade verte Financière de veau Riz de Camargue et râpé Crème dessert au chocolat	Coppa et cornichons (sans porc: pâté de volaille et cornichons) Tortillas de pommes de terre Choux fleur sautés Yaourt nature	Carottes râpées Dos de colin sauce tomate Polenta Purée pomme banane	Moelleux au fromage Rôti de porc à la moutarde (sans porc: rôti de dinde) Epinards en béchamel Fruit de saison	Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry Filet de limande Tagliatelles au potimarron Pan cakes et sirop d'érable
Goûters	Philadelphia Pain Fruit de saison	Pâte à tartiner Pain Purée de fruits	Cake à la fraise Pain/beurre Yaourt nature	Confiture Pain Purée de fruits	Pâte de fruit Pain Fruit de saison
Du 20 au 24 Novembre	Betteraves vinaigrette Tartiflette au reblochon (sans porc: tartiflette aux dés de volaille) Fruit de saison	Potage de légumes Lasagnes à la bolognaise St Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade de pâtes à la tapenade Steak haché 100% pur bœuf Petits pois Fruit de saison	Couscous de poulet et ses légumes Fromage blanc nature et confiture	Salade de maïs au thon Dos de colin à l'échalote Haricots verts persillés Flan au caramel
Goûters	Chocolat noir Pain Yaourt nature	Pâte à tartiner Pain Fruit de saison	Barre bretonne Lait 1/2 écrémé Purée de fruits	Rondelé Pain Fruit de saison	Cantafrais Pain Purée de fruits
Du 27 Nov au 1er décembre	Potage de légumes Jambon blanc (sans porc: jambon de dinde) Lentilles blondes aux épices Yaourt aromatisé	Moqueca de poisson Purée de courges et pommes de terre Edam Fruit de saison	Radis /beurre Navarin d'agneau Pâtes et râpé Crème dessert à la vanille	Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Fruit de saison	Salade verte Galette de soja à la provençale Carottes sautées Moelleux aux pommes
Goûters	Chocolat au lait Pain Fruit de saison	Lait 1/2 écrémé Céréales Pain/ Cacao en poudre	Confiture Pain Fruit de saison	Petits suisse sucré Pain Purée de fruits	Saint Paulin Pain Fruit de saison

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)