



Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

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

En Novembre les légumes et fruits de saison sont



Le brocolis



La poire

Nous découvrons :



L'eau à l'état liquide



L'Egypte