












1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Fromage Laitage	Mais-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 Fruit de saison	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 en seau 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 (carottes, batavia, céleri, chou blanc) Emincé de soja à la tomate  Riz de Camargue  Fromage Compote	Tapenade sur toast 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 Camembert à la coupe Fruit de saison	Endives et dés d'emmental Pot au feu et ses légumes Compote	Carottes râpées Cappelletis fromage-épinards  Laitage Biscuit
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 (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée) Bûche de chèvre à la coupe Cocktail de fruits au sirop	Betteraves vinaigrette Steak haché à l'échalote  Purée Laitage 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)