

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois d'Octobre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne Galopin de veau Courgettes à la crème Chantaillou Eclair au chocolat	Salade farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Jambon blanc Coquillettes Emmental à la coupe Compote	Concombres vinaigrette  Hachis Parmentier Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Poisson pané et citron Jeunes carottes Gouda Fruit de saison
Du 08 au 12	 Carottes râpées au citron Sauté de porc aux oignons *En rang d'oignons  Purée de patate douce *En avoir gros sur la patate Yaourt sucré Fruit de saison	 Salade de lentilles et blé Œufs 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 Fruit de saison	Duo de chou blanc et rouge  Lasagnes à la bolognaise Fromage à la coupe Laitage	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Ragoût de pois chiches  Pennes Laitage Biscuit	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise) Beignets de calamars Courgettes sautées Cantafrais Fruit de saison
Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint	Laitue et dés d'emmental Gardianne de taureau Riz Crème dessert vanille	Betteraves vinaigrette Couscous de légumes au poulet Fromage Fruit de saison	Salade de blé aux petits légumes Rôti de porc au jus Pôlée champêtre Camembert à la coupe Fruit de saison	Endives vinaigrette Colombo de colin Polenta Cantadou Purée de fruits
Du 29 Octobre au 02 Novembre Vacances de la Toussaint	Pizza Galette de soja à la provençale Choux fleur à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Sauté de bœuf basquaise  Spaghettis Fromage à la coupe Laitage	FERIE 1er Novembre	Salade de pommes de terre Terrine de poisson Petits pois au jus Samos Fruit de saison

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont



Les radis



Le chou fleur



Le potiron

Nous fêterons:



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 "à la 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)