

En Novembre, ils sont de saison...

Le panais

La courge

La pomme

Le CANADA sera à l'honneur !!!

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 Novembre	Taboulé Salade de pâtes Rôti de porc à la moutarde <i>SS porc : Rôti de dinde au jus</i> Brocolis sautés Brie à la coupe	Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs) Radis / beurre Bœuf gardian Pommes noisette en sac Fol Epi Vache picon Compote de pommes et ananas Compote de pommes	Carottes râpées Salade d'endives Chili végétarien Pâtes au blé complet Crème anglaise Crème renversée	Potage de légumes Poisson pané et citron Purée de panais Pont l'Evêque à la coupe
	Fruits de saison au choix	Fruits de saison au choix	Madeleine	Fruits de saison au choix
Du 13 au 17 Novembre	Salade verte et dés de fête Carottes râpées et dés d'emmental Financière de veau Riz de Camargue	Salade de pommes de terre aux crudités Omelette Choux fleur sautés Laitage Fruit de saison	Moelleux au fromage Nuggets de poulet Epinards en béchamel Munster à la coupe Fruits de saison au choix	Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry Filet de limande Tagliatelles au potimarron Pan cakes et sirop d'érable
	Marron suisse Mousse au chocolat			
Du 20 au 24 Novembre	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes Couscous de poulet et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe	Carottes râpées Salade verte Lasagnes à la bolognaise Rondelé St Paulin Flan au caramel Flan à la vanille	Carottes râpées Salade d'endives Radis croq'sel Tartiflette au reblochon Fromage blanc nature Miel Confiture	Salade de riz Taboulé Dos de colin à l'échalote Haricots verts persillés Cantafrais Comté Fruits de saison au choix
	Fruits de saison au choix			
Du 27 Novembre au 1er Décembre	Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Coleslaw Jambon blanc <i>SS Porc : Jambon de dinde</i> Lentilles blondes aux épices Coulommiers à la coupe Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Pizza au fromage Moqueca de poisson Purée de courges St Marcellin à la coupe Fruits de saison au choix	Pamplemousse Bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Salade d'endives et dés de gouda Galette de soja à la provençale Carottes sautées Moelleux aux pommes

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)