

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre,
les fruits et
légumes de
saison sont

La châtaigne



La carotte



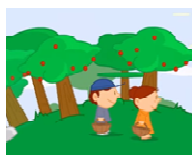
Le coing



Nous fêterons...



Promenons-nous
dans les bois !!!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Salade verte et dés de gouda Pâtes à la carbonara Crème dessert caramel	Pizza au fromage Goulash de bœuf Carottes sautées - Blé Fromage Fruit de saison	Concombres vinaigrette Boulettes d'agneau sauce méridionale Lentilles Croix de Malte Petits suisses aromatisés	Salade de pâtes aux crudités Rôti de dinde Epinards en béchamel - Gnocchis Cotentin Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré Fruit de saison
Du 09 au 13 Semaine du goût	Croissillon emmental Alouette grillée Poêlée forestière aux bolets, girolles et champignons de Paris - Polenta Fromage fouetté Compote de pommes-coings	Salade d'endives aux noix Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue Camembert à la coupe Yaourt sur lit la myrtille	Mélange des sous bois (salade, champignons et radis) Steak haché aux baies Pâtes Fromage blanc nature Miel	Bagels avec fromage frais au cresson à tartiner Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette Pomme rouge	Mesclun Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate Boulgour Tome noire Gâteau aux marrons
Du 16 au 20	Macédoine mayonnaise Bœuf mironton Pommes vapeurs Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillette de poulet pané Chou romanesco à la crème - Semoule Chanteneige Flan au chocolat	Cœur de scarole Gnocchis à la bolognaise de thon Vache picon Compote	Salade de pois chiches Œufs durs sauce mornay Courgettes sautées - Pâtes Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Cari de poisson Riz aux oignons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 23 au 27 Vacances de la Toussaint	Mais-thon Emincé de dinde à la diable Julienne de légumes - Gnocchis Crème anglaise et roulé au chocolat	Chou blanc en vinaigrette Raviolis à la provençale Fromage Compote	Pizza au fromage Steak haché de porc Petits pois - Purée Brie à la coupe Fruit de saison	Endives et dés de fête Blanquette de veau Riz Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre cucumis Beignets de calamars Choux fleur béchamel - Polenta Laitage Fruit de saison
Du 30/10 au 03/11 Vacances de la Toussaint	Pamplemousse Bœuf aux oignons Semoule Fromage Fruit de saison	Halloween Carottes râpées Wings de poulet Flan de courge au cumin - Purée de patates douces Mimolette Beignet au chocolat	1er Novembre	Cake aux olives Omelette Haricots verts persillés - Lentilles Emmental Fruit de saison	Salade verte Dos de colin sauce bonne femme Pâtes Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille

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)



Les légumes d'accompagnement sont
issus de l'agriculture raisonnée

