

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



En Novembre, les légumes de saison sont

**La courge**

**Le topinambour**

**Le panais**

**Nous découvrirons :**

**Le riz de Camargue**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 31 Octobre au 04 Novembre</b>	Halloween Coleslaw Steak haché sauce barbecue Nouilles Mimolette Donuts		Maïs-thon Boulettes d'agneau sauce chasseur Polenta Camembert Fruit de saison	Salade verte Poulet rôti Petits pois Berger de Lozère Compote des Cèvennes	Betteraves et dés de fête Dos de colin sauce maître d'hôtel Purée Fruit de saison
<b>Du 07 au 11</b>	Pizza au fromage Colombo de porc Trio de légumes d'Antan (panais, topinambours et patates douces) Yaourt sucré Fruit de saison	Salade Kouki Raviolis à la Provençale Le Lozère vache Flan au caramel	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Flan de courges Fromage fouetté Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Sauté de veau aux oignons Semoule Emmental Petits suisses aromatisés	
<b>Du 14 au 18</b>	Pâté de campagne Goulash de bœuf Pommes vapeurs Brique Brebis de Lozère Fruit de saison	Taboulé Escalope de volaille aux herbes Brocolis sautés Crème anglaise Biscuit	Mélange farandole (scarole, radis rondelle, chou blanc, maïs) Canellonis à la bolognaise Brie à la coupe Crème dessert chocolat	Tarte à la courges Cordon bleu Epinards béchamel Cotentin Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Cari de poisson Riz de Camargue Fourme d'ambert à la coupe Yaourt aux fruits
<b>Du 21 au 25</b>	Repas Alternatif Salade de pois chiches Wok de pâtes au blé complet et aux petits légumes (petits pois, germes de soja, carottes, pois mange tout, poireaux, champignons noirs) Edam Fruit de saison	Carottes râpées Gardianne de taureau Pommes noisette Vache Picon Mousse au chocolat	Friand au fromage Omelette Haricots verts persillés Tome blanche Fruit de saison	Endives vinaigrette Rôti de porc Flageolets Cabécou Laitage des Cèvennes	Salade verte Filet de poisson meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, champignons) Petit suisse sucré Cake au citron

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)