


Menus du mois d'Octobre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 Au 07	Friand au fromage Jambon blanc Choux fleur béchamel St Nectaire à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Chili con carné Riz Fromage Laitage	Endives et dés de fête Sauté de volaille aux cinq épices Semoule Crème dessert vanille	Salade de blé Dos de colin sauce bonne femme Galettes de légumes Brie à la coupe Fruit de saison
Du 10 Au 14	 "la vue" Samoussa au poulet Fagottinis au saumon sauce à l'oseille Cantafrais Raisin noir	"le toucher" Batonnets de carottes et sa sauce fromage blanc et ciboulette Manchons de poulet rôti Epi de maïs Ficello Gauffre	"le gout" Cake à la farine de sarazin Rôti de veau aux abricots secs Duo de cougettes jaunes et vertes Mini cabrette Fruit de saison	"l'ouïe" Laitue et ses croûtons Aiguillette de colin Crispy au riz soufflé Purée de céleris et patate douce Yaourt sucré Rose des sables
Du 17 Au 21	Salade de pâtes mexicaine Nuggets de volaille Haricots beurres persillés Tome blanche à la coupe Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc à la diable Purée Fromage Laitage		
Du 24 Au 28				

En Octobre, les fruits et légumes de saison sont

Le céleri rave



Le raisin



La carotte



Nous fêterons ...



LA SEMAINE DU GOUT 2016

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)