



EVENOS

Menus du mois d'octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Salade verte et dés de gouda Pâtes à la carbonara Crème dessert caramel	Crêpe au fromage Goulash de bœuf Carottes sautées Fougère d'ambert à la coupe Fruit de saison	Salade de pâtes aux crudités Œufs durs Epinards en béchamel  Fromage Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré  Fruit de saison
Du 09 au 13 Semaine du goût	Croisillon emmental Steak haché aux baies Poêlée forestière aux bolets, girolles et champignons de Paris 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 de myrtille 	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 18 au 22	Macédoine mayonnaise Bœuf mironton Pommes vapeurs  Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillette de poulet pané Chou romanesco à la crème Brie à la coupe Flan au chocolat	Salade de pois chiches Rôti de porc Courgettes sautées  Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Cari de poisson Riz aux oignons Tomme blanche à la coupe Fruit de saison

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)