


## Menus du mois d'Octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les fruits et légumes de saison sont


La châtaigne



La carotte




Le coing













Nous fêtons...

LA SEMAINE DU GÔÛT

Promenons-nous dans les bois!!!



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06	Salade verte et dés de gouda Chou blanc et dés de gouda	Crêpe au fromage	<b>Salade de pâtes aux crudités</b> 	Haricots verts en salade Céleri rémoulade
	Pâtes à la carbonara	Goulash de bœuf  <b>Carottes sautées</b>	Rôti de dinde Epinards en béchamel Cotentin	Brandade de saumon Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Du 09 au 13 Semaine du goût	Crème dessert pralinée Crème dessert caramel	Fourme d'ambert à la coupe Mini cabrette Fruits de saison au choix	Brie à la coupe Fruits de saison au choix	 <b>Fruit de saison</b>
	<b>Croisillon emmental</b>	<b>Salade d'endives aux noix</b>	<b>Bagels avec fromage frais au cresson à tartiner</b>	<b>Mesclun</b>
Du 16 au 20	<b>Alouette grillée</b>	<b>Paëlla d'automne</b> (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue 	<b>Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette</b>	<b>Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate</b>
	<b>Poêlée forestière aux bolets, aïrolles et champignons de Fromage fouetté</b>	<b>Camembert à la coupe</b>	<b>Pomme rouge</b>	<b>Tome noire</b>
Du 16 au 20	<b>Compote de pommes-coings</b>	<b>Yaourt sur lit de myrtille</b> 	<b>Gâteau aux marrons</b> 	<b>Meilleure vinaigrette</b>
	Pâté de campagne Cervelas  <b>Bœuf mironton</b> Pommes vapeur Emmental à la coupe Kiri Fruits de saison au choix	 <b>Carottes râpées</b> Aiguillette de poulet pané Chou romanesco à la crème Chanteneige Saint Marcellin à la coupe Flan à la vanille Flan au chocolat	Salade de pois chiches Salade de blé Œufs durs sauce mornay Courgettes sautées  <b>Edam</b>  <b>Fruit de saison</b>	Salade de haricots beurres Cari de poisson Riz aux oignons Buche de chèvre à la coupe Cantafrais Fruits de saison au choix

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)