

# Menus de Novembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

Ils sont de saison ...



Les choux



Les cucurbitacés



Les pommes



Le Canada sera à l'honneur

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du 01-nov au 3-nov.-17			Radis beurre		Œuf Mayonnaise
			Rôti de porc	Choucroute garnie	Aiguillettes de cabillaud au citron
			Haricots Coco		Haricots verts
			Fruit de saison	Petit filou et biscuit	Compote
Du 06-nov au 10-nov.-17	Maïs/ Betteraves vinaigrette	Taboulé oriental	Salade verte	Carottes râpées	Salade d'ébly
	Rôti de porc	Poulet roti	Daube provençale	Chili con carné	Poisson pané
	Gratin de choux-fleurs	Poëllée forestière		Riz pilaf	Haricots beurre
	Fruit de saison	Compote pomme/fraise	petit filou	Fromage blanc	Petit pot de glace vanille
Du 13-nov au 17-nov.-17	Salade verte à la Grèque	Saucisson Ibérique	Celeri remoulade	Quiche au fromage	Canadian menu
	Financière de veau	Tortilla de patates/ oignons	Poisson sauce tomate	Nuggets de poulet	Cranberry jus
	Riz de Camargue		Polenta	Epinard béchamel	Filet de limande
	Mousse au Chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme	Clémentine	Pancake au sirop d'érable
Du 20-nov au 24-nov.-17	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Salade de pâtes tapenade	Salade d'endives	Salade de riz
	Couscous de poulet	Lasagne Bolognaise	Steak haché	Tartiflette	Dos de Colin échalottes
	et ses légumes		Petits pois		Haricots verts persillés
	Fruit de saison	Flamby	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Danette caramel
Du 27-nov au 1-déc.-17	Mélange de crudités	Pizza au fromage	Salade verte	Radis beurre	Accras de morue
	Jambon blanc	Daube provençale	Sauté de dinde moutarde	Cordon bleu	Moqueca de poisson au lait de coco
	Purée de courge		Pâtes	Pommes de terre persillées	Poëlée de légumes
	Yahourt aromatisé	Clémentine	Crème dessert	Petit Louis	Petit pot glace chocolat

**Informations 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, etc.,,



Plats complets faits" maison"



Produits issus de l'agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (-160km)

Exepté les fruits exotiques et agrumes