



### SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

## MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

**En Novembre, ils sont de saison...**

**Le panais**

**La courge**

**La pomme**

**Le CANADA sera à l'honneur !!!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06 Au 10</b>	Pâté de campagne - cornichon Sauté de dinde Purée / Courgettes sautées Gouda Fruit de saison	Endives vinaigrette Rôti de porc Macaroni / Haricots verts persillés Chantailou Compote de pommes		Coleslaw Chilli con carné Riz pilaf / Carottes vichy Yaourt nature sucré Madeleine aux pépites de chocolat	Taboulé Poisson pané Gnocchis / Fondue poireaux Mimolette Fruit de saison
<b>Du 13 Au 17</b>	Salade verte Navarin d'agneau Riz Camarguais/ Brocolis sautés Fromage fouetté Mousse au chocolat	Salade composée (maïs, tomate, poivrons ) Steak haché grillé Pommes rissolées/ Côtes de blettes Yaourt sucré Fruit de saison		Salade de pois chiches au persil Nuggets de filet de poulet Blé / Epinards gratinés Edam Fruit de saison	<b>CANADA</b> <b>Jus de cranberry</b> <b>Carrelet au beurre blanc</b> <b>Tortis aux trois couleurs</b> <b>Pan cakes</b> <b>au sirop d'érable</b>
<b>Du 20 Au 24</b>	Salade de blé aux légumes Chipolatas grillées Pommes sautées / Duo de carottes navets persillés Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Cordon bleu Riz / Choux fleurs gratinés Petit moulé ail et fines herbes Flan à la vanille		Endives, tomates vinaigrette Lasagne bolognaise Haricots verts sautés Fromage blanc nature Compote de fruit	Concombre Dos de colin à l'échalote Brocolis persillés / Epeautre Cantafrais Fruit de saison
<b>Du 27/11 Au 01/12</b>	Radis - beurre Boulette agneau Pâtes / Poêlée de légumes Vache qui rit Yaourt aromatisé	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde aux olives Semoule / Haricots beurrés sautés Edam Fruit de saison		Salade de chou Hamburguer Pommes de terre / Carottes vichy Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Moqueca de poisson Riz créole / Panais vapeur Emmental <b>Gâteau aux pommes</b>

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)