

Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :

Le topinambour

Le kiwi

Nous découvrirons : L'Angleterre

Nous te souhaitons : Joyeux Noël!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 07	Mélange harmonie et dés d'emmental <i>(scarole, chou rouae et maïs)</i> Gardianne de taureau Pommes vapeur Mousse au chocolat	Salade de penne aux crudités Galette de soja provençale Duo de carottes et de topinambours Chanteneige Fruit de saison	Pizza Poulet rôti Epinards béchamel Brie à la coupe Fruit de saison	Salade verte Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc nature (seau) Confiture de fraise	Menus Angleterre Coleslaw Fish and chips <i>(cabillaud pané et frites)</i> Yaourt sucré Cake aux fruits confit Maison
Du 10 au 14	Salade de pois chiches Quenelles sauce aurore Brocolis sautés Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf bourguignon Semoule Crème anglaise Madeleine	Salade de pommes de terre ravigote <i>(cornichon, câpres, oignons et mayonnaise)</i> Escalope de dinde sauce tandoori Poêlée cordiale <i>(carottes, haricots verts, céleri et oignons)</i> Cantafrais Compote	Endives aux dés de gouda Coquillettes à la bolognaise Yaourt aromatisé	Quiche aux oignons Maison Colin sauce normande Purée de potiron Vache picon Fruit de saison
Du 17 au 21	Betteraves vinaigrette Chili haricots rouges et maïs Riz de camargue Camembert à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Rôti de veau à la moutarde Petits pois Chantailou Compote	Carottes râpées Moqueca de colin (lait de coco) Blé Saint Paulin Flan au caramel	Repas de Noël Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade irlandaise Raviolis au saumon fumé BIO et local Sapin tout chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Taboulé Tortillas de pommes de terre Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 24 au 28 Vacances de Noël	Salade de pommes de terre andalouse Jambon blanc Choux fleur à la crème Pavé demi sel Fruit de saison	FERIE Noël	Repas de Noël Batavia Cordon bleu Pommes noisette Eclair au chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Salade de lentilles Boulettes d'agneau sauce méridionale Carottes à l'huile d'olive Gouda Fruit de saison	Endives vinaigrette Dos de colin sauce safranée Polenta crémeuse Tartare Petits suisses aromatisés

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)