

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 6 au 10 Novembre	Taboulé	Salade verte	crêpes au jambon fromage	Carottes râpées	Salade mais crudités
	Salade de pâtes	Radis / beurre		Salade d'endives	Salade de lentilles
	Sauté de porc Brocolis sautés	Steak grillé sce tomate	chili végétarien Pâtes au blé complet	Poulet rôti au jus	Poisson pané et citron
	Purée de patates douces	Pommes noisette carottes sautées		Riz pilaf	Purée de panais
		Compote de pommes et ananas		Crème dessert	
	Fruits de saison au choix	Compote de pommes	Fruits de saison au choix	madeleine	Fruits de saison au choix
Du 13 au 17 Novembre	Salade verte	coppa olives	Pizza au fromage	Moelleux au fromage	Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry
	Carottes râpées	Rosette olives		Nuggets de poulet	Filet de limande
	Financière de veau Riz de Camargue	Tortillas de pommes de terre	Filet de poisson meunière et citron	Epinards en béchamel	
	Haricots beurre	Choux fleur sautés	Polenta crémeuse	Pommes vapeur	Duo de carottes jaunes et oranges
			Courges gratinées		
	Marron suisse		Compote de pommes-poires Compote de pommes-bananes	Yaourt nature sucré Fromage blanc sucré	Pan cakes et sirop d'érable
	Mousse au chocolat	Fruits de saison au choix			
Du 20 au 24 Novembre	Betteraves vinaigrette	Céleris rémoulade	Saucisson olives	Salade verte	Friand au fromage
	Macédoine de légumes	Œufs mimosas	Pâté fin olives	Radis croq'sel	
	Poulet basquaise	Lasagnes à la bolognaise	Galopin de veau	Tartiflette au reblochon (Pommes de terre bio)	Dos de colin à l'échalote Riz
	Ebly	Salade verte	Petits pois à l'étuvé Pâtes au beurre frais		Haricots verts sautés
	Poêlée de légumes de saison				
	Fruits de saison au choix	Flan au caramel Flan à la vanille	Mousse au chocolat	Glace à la vanille Glace au chocolat	Fruits de saison au choix
Du 27 Novembre au 1er Décembre	Toast à la tapenade verte		Carottes râpées	Jus d'orange	Betteraves à la ciboulette
	Toast à la tapenade noire	Pizza au fromage	Salade verte	jus de pommes	Céleris rémoulade
	Jambon blanc	Filet de poisson pané et citron	Sauté de dinde à la dijonnaise	Couscous aux boulettes et ses légumes	Quenelles à la provençales
	Lentilles aux petits légumes	Purée	Pâtes		Pommes sautées
	Courgettes persillées		Pois gourmands		Gratin d'épinards
	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fruits de saison au choix	Crème dessert au chocolat Crème dessert pralinée	Petits suisses sucré Petits suisses ax fruits	Moelleux aux pommes

En Novembre, ils sont de saison...

Le panais



La courge



La pomme



Le CANADA sera à l'honneur !!!



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)