



## MATERNELLE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 Novembre	Taboulé	Salade verte	Carottes râpées	Salade mais crudités
	Sauté de porc	Steak grillé sce tomate	Poulet rôti au jus	Poisson pané et citron
	Brocolis sautés	Pommes noisette	Haricots verts sautés	Purée de panais
	Fruits de saison au choix	Compote de pommes	Crème dessert madeleine	Fruits de saison au choix
Du 13 au 17 Novembre	Salade verte	Rosette olives	Moelleux au fromage	Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry
	Financière de veau	Tortillas de pommes de terre	Nuggets de poulet	Filet de limande
	Riz de Camargue		Epinards en béchamel	Duo de carottes jaunes et oranges
	Mousse au chocolat	Fruits de saison au choix	Yaourt nature sucré	Pan cakes et sirop d'érable
Du 20 au 24 Novembre	Betteraves vinaigrette	Céleris rémoulade	Radis croq'sel	Friand au fromage
	Poulet basquaise	Lasagnes à la bolognaise	Tartiflette au reblochon (Pommes de terre bio)	Dos de colin à l'échalote
	Ebly			Haricots verts sautés
	Fruits de saison au choix	Flan au caramel	Glace à la vanille	Fruits de saison au choix
Du 27 Novembre au 1er Décembre	Toast à la tapenade verte	Pizza au fromage	Jus d'orange	Betteraves à la ciboulette
	Jambon blanc	Filet de poisson pané et citron	Couscous aux boulettes	Quenelles à la provençales
	Lentilles aux petits légumes	Courgettes persillées	Et ses légumes	Gratin d'épinards
	Yaourt sucré	Fruits de saison au choix	Petits suisses ax fruits	Moelleux aux pommes

Information allergies : présence possible de céréales contenant du gluten, de produits laitiers, 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'annattoie sulfiteux 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)

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

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)