

*En Novembre, les légumes de saison sont :*

La Carotte



Le Choux fleur




Le Brocolis



Et nous fêterons...




La Bretagne  
Le 20 Octobre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 au 07</b>	Salade verte Daube aux olives Pommes de terre persillées Fromage blanc aromatisé	Salade de petits pois en mayonnaise Steak haché aux herbes de provence Haricots vert sautés Fruit	Salade de pâtes à la tapenade Jambon braisé Gratin de brocolis Fruit	Carottes râpées Dos de colin sauce citron Riz créole Crème anglaise
<b>Du 10 au 14</b>	Salade de blé Boulettes de bœuf grillées Choux fleur béchamel Fruit	<b>FERIE</b>	Radis-beurre Lasagnes à la bolognaise Petits suisses aromatisés	Taboulé Poisson pané et citron Epinards à la crème <b>Fruit AB (issu de l'agriculture biologique)</b>
<b>Du 17 au 21</b>	Coleslaw Blanquette de veau Pommes vapeurs Flan au chocolat	Saucisson sec Filet de hoki sauce curry Duo de courges et riz Fruit	 <b>TAGNE Crêpe aux champignons de porc pûelée sauce au cidre</b> <b>Beignets de choux fleurs</b>  <b>Pomme au four caramélisé</b>	Endives et dés d'emmental Parmentier de Thon Yaourt aromatisé
<b>Du 24 au 28</b>	Mélange de crudités farandole Pané de volaille à la vache qui rit Jardinière de légumes Paris brest	Poulet tandoori Semoule St paulin Fruit	Carottes râpées Bœuf marengo Pommes noisettes Crème dessert à la vanille	Salade de lentilles Omelette Haricots verts sautés Fruit

**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.**

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 Au 07</b>	Salade verte Mélange de crudités harmonie	Salade de petits pois en mayonnaise Œufs durs mayonnaise	Salade de pâtes à la tapenade Salade de pommes de terre	Carottes rapées Endives en vinaigrette
	Daube aux olives Pommes de terre persillés	Steak haché aux herbes de provence Haricots vert sautés	Jambon braisé Gratin de brocolis	Dos de colin sauce citron Riz créole
	Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Fruits aux choix	Fruits aux choix	Crème anglaise
<b>Du 10 Au 14</b>	Salade de blé Salade de pois chiches Boulettes de bœuf grillées Choux fleur béchamel	<b>FERIE</b>	Radis-beurre Salade verte Lasagnes à la bolognaise	Taboulé Salade de Maïs-thon Poisson pané et citron Epinards à la crème
	Fruits aux choix		Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Fruits aux choix
<b>Du 17 Au 21</b>	Coleslaw Pamplemousse Blanquette de veau Pommes vapeurs	Saucisson sec Mortadelle Filet de hoki sauce curry Duo de courges et riz	 <b>TAGNE Crêpe aux champignons</b> <b>Porc pöelée sauce au cidre</b> <b>Beignets de choux fleurs</b>	Endives et dés d'emmental Laitue et dés d'emmental Parmentier de Thon
	Mousse au chocolat Flan au chocolat	Fruits aux choix	<b>Pomme au four caramélisé</b>	Yaourt sucré Yaourt aromatisé
<b>Du 24 Au 28</b>	Mélange de crudités farandole Concombres vinaigrette Pané de volaille à la vache qui rit Jardinière de légumes	Poulet tandoori Semoule St paulin Tome noire	Carottes râpées Chou chinois Bœuf marengo Pommes noisettes	Salade de lentilles Salade de riz au crudités Omelette Haricots verts sautés
	Chou à la vanille Paris brest	Fruits aux choix	Flan à la vanille Crème dessert à la vanille	Fruits aux choix

**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.**

En Novembre,  
les légumes  
de saison  
sont :

La Carotte



Le Choux fleur



Le Brocolis



Et nous fêterons...



La Bretagne  
Le 20 Octobre