

# Menus du mois d'Octobre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

**Nous fêterons:**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 01 au 05</b>	Pâté de campagne Galopin de veau Jeunes carottes Munster à la coupe Eclair au chocolat	Coleslaw Jambon blanc Coquillettes Fromage Compote	Salade de maïs-thon Escalope de poulet aux herbes Poêlée printanière Pavé demi sel Fruit de saison	Concombres Hachis Parmentier Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Poisson pané et citron Courgettes à la crème Gouda Fruit de saison
<b>Du 08 au 12</b>	 Carottes râpées au citron <i>Sauté de porc aux oignons</i> <i>*En rana d'oignons</i> Purée de patate douce <i>*En avoir gros sur la patate</i>  Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de lentilles et blé Œufs brouillés <i>*Marcher sur des œufs</i> Ratatouille Fromage à la coupe  Crêpe au sucrée BRETON <i>*Aplatir comme une crêpe</i>	  Multifeuilles en salade et dés de gouda <i>*Racontre des salades</i> Blanquette de dinde  Tortis  Poire au sirop <i>*Couper la poire en deux</i>	Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) <i>*La moutarde me monte au nez</i> Bœuf au romarin Beignets de chou fleur <i>*Faire chou blanc</i> Fromage Fruit de saison	Radis râpés <b>Merlu en sauce bonne femme</b> <i>*Comme un poisson dans l'eau</i> Riz Lozère vache à la coupe <i>*En faire tout un fromage</i> Crème dessert au caramel
<b>Du 15 au 19</b>	Crêpe au fromage  Rôti de veau Flan de potiron Tome blanche Fruit de saison	Duo de chou blanc et rouge  Lasagnes à la bolognaise  Fromage à la coupe  Laitage	Macédoine mayonnaise  Boulettes d'agneau au jus  Haricots verts sautés  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)  Ragoût de pois chiches  Pennes  Laitage  Biscuit	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise) Beignets de calamars Courgettes sautées Cantafrais Fruit de saison
<b>Du 22 au 26 Vacances de la Toussaint</b>	Laitue et dés d'emmental  Gardianne de taureau  Riz  Crème dessert vanille	Betteraves vinaigrette  Couscous de légumes au poulet  Fromage  Fruit de saison	Carottes râpées  Alouette de bœuf sauce chasseur  Pommes noisette Saint Paulin à la coupe Fromage blanc sucré	Salade de tortis aux crudités  Rôti de porc au jus  Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	Endives vinaigrette Colombo de colin Polenta Cantadou Purée de pommes
<b>Du 29 Octobre au 02 Novembre Vacances de la Toussaint</b>	Pizza Galette de soja à la provençale Chou fleur à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette  Sauté de bœuf basquaise  Spaghettis Fromage à la coupe Laitage	<b>Halloween</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Nuggets de dinde</b>  <b>Purée de potiron</b>  <b>Gouda</b> <b>Carottes cake aux amandes</b> <b>MAISON</b>	<b>FERIE</b> <b>1er Novembre</b>	Salade de pommes de terre Terrine de poisson Petits pois au jus Samos Fruit de saison

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)