

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les fruits et légumes de saison sont

La châtaigne

La carotte

Le coing

Nous fêterons...

LA SEMAINE DU GOÛT

Promenons-nous dans les bois !!!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 02 au 06	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Carottes sautées </p> <p>Berger de Lozère</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et dés de gouda</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau sauce méridionale</p> <p>Lentilles</p> <p>Croix de Malte</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p>Salade de pâtes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Epinars en béchamel</p> <p>Cotentin</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p> Brandade de morue</p> <p>Laitage des Cèvennes</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 09 au 13 Semaine du goût	<p>Croissillon emmental</p> <p>Alouette grillée</p> <p>Poêlée forestière aux bolets, aïrolles et champignons de Paris</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote de pommes-coings</p>	<p>Salade d'endives aux noix</p> <p>Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Yaourt sur lit de myrtilles </p>	<p>Mélange des sous bois (salade, champignons et radis)</p> <p>Steak haché aux baies</p> <p>Pâtes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Miel</p>	<p>Bagel avec fromage frais au resson à tartiner</p> <p>Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Mesclun</p> <p>Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Tome noire</p> <p> Gâteau aux marrons</p>
Du 16 au 20	<p>Pâté de campagne</p> <p>Bœuf mironton</p> <p>Pommes vapeur </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillettes de poulet panées</p> <p>Choux romanesco à la crème</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Cœur de scarole</p> <p>Gnocchis à la bolognaise de thon</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cari de poisson</p> <p>Riz aux oignons</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 23 au 27 Vacances de la Toussaint	<p>Maïs-thon</p> <p>Emincé de dinde à la diable</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>et Roulé au chocolat</p>	<p>Salade kouki</p> <p> Raviolis à la provençale</p> <p>Le Lozère Vache</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Steak haché de porc</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et dés de fêta</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre cucumis</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Choux fleur béchamel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 30/10 au 03/11 Vacances de la Toussaint	<p>Salade verte</p> <p> Bœuf aux oignons</p> <p> Semoule</p> <p>Seillou des Cèvennes</p> <p>Yaourt à la vanille de Lozère</p>	<p>Halloween</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Flan de courge au cumin</p> <p>Mimolette</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>1er Novembre</p>	<p> Cake aux olives</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Dos de colin sauce bonne femme</p> <p>Pâtes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois à la vanille</p>

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.

