



SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME

Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|--|
| Du 05 au 09 | Scarole Lasagnes à la bolognaise Crottin de chèvre à la coupe Liégeois à la vanille | Mais-thon Sauté de bœuf aux oignons Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison | Carottes râpées Galopin de veau Pommes noisette Cantadou Petits suisses aromatisés | Salade de pois chiche Œufs durs Epinards béchamel Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison | Endives aux dés de brebis Couscous de colin Flan au chocolat |
| Du 12 au 16 <p>Le brocolis</p> <p>La poire</p> <p>Nous découvrons:</p> <p>L'eau à l'état liquide</p> <p>L'Egypte</p> | Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Aiguillettes de poulet panés Choux fleur sauce mornay Fromage blanc nature en seau et Miel | Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide) Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes) Yaourt sucré Fruit de saison | Taboulé Paleron de bœuf Haricots verts Emmental à la coupe Fruit de saison | Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc) Emincé de soja à la tomate Riz de Camargue Fromage Compote | Tapenade sur toast Hoki sauce safranée Purée de panais Vache qui rit Fruit de saison |
| Du 19 au 23 | Coppa Veau marengo Frites Edam Fruit de saison | Salade de pommes de terre aux crudités Chipolatas Brocolis à la crème Camembert à la coupe Fruit de saison | Iceberg Lamelles d'encornets à la provençale Riz Boursin Yaourt aux fruits | Endives et dés d'emmental Pot au feu et ses légumes Compote | Carottes râpées Tortellini ricotta-épinards Crème anglaise Madeleine |
| Du 26 au 30 | Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs) Rôti de porc Potiron mornay Délice d'emmental Fruit de saison | Menus Egypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte) Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée) Bûche de chèvre à la coupe Cocktail de fruits au sirop | Salade de blé méditerranéenne (thon, tomate) Sauté de dinde aux olives Jeunes carottes Coulommiers à la coupe Compote | Betteraves vinaigrette Steak haché à l'échalote Frites Petit suisse sucré Fruit de saison | Batavia Filet meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons) Gouda Tarte au cacao |

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)