



CAISSARGUES

Menus du mois d'Octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 En Octobre, les fruits et légumes de saison sont La châtaigne 	Salade verte et dés de gouda Pâtes à la carbonara Crème dessert caramel	Crêpe au fromage Goulash de bœuf Carottes sautées Fourme d'ambert à la coupe Fruit de saison	Salade de pâtes aux crudités Rôti de dinde Epinards en béchamel Cotentin Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré  Fruit de saison
Du 09 au 13 La Semaine du goût "Promenons nous dans les bois!!" La carotte  Le coing 	Croissillon emmental Alouette grillée Poêlée forestière aux bolets, girolles et champignons de Paris Fromage fouetté Compote de pommes-coings	Salade d'endives aux noix Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue  Camembert à la coupe Yaourt sur lit de myrtille 	Bagels avec fromage frais au cresson à tartiner Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette Pomme rouge	Mesclun Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate Boulgour Tome noire  Gâteau aux marrons
Du 16 au 20 Nous fêterons...  Promenons-nous dans les bois!!! 	Pâté de campagne Dos de colin à l'échalote Pommes vapeur Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Aiguillette de poulet pané Chou romanesco à la crème Chanteneige Flan au chocolat	Salade de pois chiches Œufs durs sauce mornay Courgettes sautées Edam Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Galopin de veau Riz aux oignons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
Du 23 au 27 Vacances de la Toussaint				
Du 30/10 au 03/11 Vacances de la Toussaint				

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)