



CAISSARGUES MATERNELLE

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------------|---|--|--|---|
| Du 6 au 10 Novembre | Taboulé Rôti de porc à la moutarde Brocolis sautés Gouda Fruit de saison | Mélange harmonie (batavia, chou rouge, maïs) Bœuf gardian Pommes noisette Fol Epi Compote de pommes |  Carottes râpées Chili végétarien  Pâtes au blé complet Crème anglaise Madeleine | Salade de maïs et pois chiches Poisson pané et citron Purée de panais Fromage fouetté de Mme Loik Fruit de saison |
| Du 13 au 17 Novembre | Salade verte et dés de fêta Financière de veau  Riz de Camargue Mousse au chocolat | Salade de pommes de terre aux crudités Omelette Choux fleur sautés Laitage Fruit de saison |  Moelleux au fromage Nuggets de poulet Epinards en béchamel Tome blanche Fruit de saison | Les langues autochtones : CANADA Jus de cranberry Filet de limande  Tagliatelles au potimarron  Pan cakes et sirop d'érable |
| Du 20 au 24 Novembre | Betteraves vinaigrette Couscous de poisson et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison |  Carottes râpées Lasagnes à la bolognaise Rondelé Flan à la vanille | Salade d'endives Tartiflette  au reblochon Fromage blanc nature et confiture | Salade de riz Osso bucco de dinde Haricots verts persillés Cantafrais Fruit de saison |
| Du 27 Novembre au 01 Décembre | Mélange fraîcheur (batavia, carottes, maïs) Jambon blanc Lentilles blondes aux épices Coulommiers à la coupe Yaourt aromatisé | Pizza au fromage Moqueca de poisson Purée de courges Edam Fruit de saison | Céleri rémoulade Bœuf aux olives Pommes de terre vapeur Petit suisse sucré Fruit de saison | Salade verte et dés d'emmental Galette de soja à la provençale Carottes sautées  Moelleux aux pommes |

En Novembre, ils sont de saison...

Le panais



La courge



La pomme



Le CANADA sera à l'honneur !!!



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)