



TULETTE

MENU DU MOIS DE DE NOVEMBRE 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Crottin de chèvre à la coupe Liégeois à la vanille	Maïs-thon Sauté de bœuf aux oignons Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison	Carottes râpées Galopin de veau Pommes noisette Cantadou Petits suisses aromatisés	Quiche au fromage Œufs durs Epinards à la crème Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Endives aux dés de brebis Couscous de colin Laitage
Du 12 au 16	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	Carottes râpées et dés de gouda Emincé de soja à la tomate Riz de Camargue Ananas au sirop	Tapenade sur toast Hoki sauce safranée Purée de panais Fromage Fruit de saison
Du 19 au 23	Coppa Veau marengo Frites friteuse Edam Fruit de saison	Pizza Chipolatas Brocolis à la crème Fromage 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 Biscuit
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) Fromage 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 Purée Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Filet meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons) Gouda Tarte au cacao

En Novembre les légumes et fruits de saison sont

Le brocolis

La poire

Nous découvrons :

L'eau à l'état liquide

L'Egypte

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)