

TULETTE

Menus du mois d'Octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Du 02 au 06</p>	<p>Salade verte et dés de gouda</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Goulash de bœuf</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fourme d'ambert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Epinards en béchamel</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Brandade de saumon</p> <p>Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison</p>
<p>Du 09 au 13 La Semaine du goût</p> <p>"Promenons nous dans les bois!!"</p>	<p>Croisillon emmental</p> <p>Alouette grillée</p> <p>Poêlée forestière aux bolets, girolles 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 myrtille </p>	<p>Bagels avec fromage frais au cresson 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>Boullgour</p> <p>Tome noire</p> <p> Gâteau aux marrons</p>
<p>Du 16 au 20</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Bœuf mironton</p> <p>Frites friteuses</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillette de poulet pané</p> <p>Chou romanesco à la crème</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan au chocolat</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>

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)

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 !!!

