





## Pour le mois de Novembre 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent







		<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
	Du 5/11/18 au 11/11/18	Menu Halloween Oeufs dur sauce Cocktail Boulettes de bœuf Diabolique Gratin de Citrouille Tomme noire Brownie	Carottes rapées Sauté de veau Pâtes Rondelé Yaourt aromatisé	Bouchée de la Mer Riz Parfumé Brie « Raisin »	Céleri Rémoulade Jambon Poêlée de légumes « Bio » Samos Semoule au lait
	Du 12/11/18 au 18/11/18	Feuilleté Fromage Paleron de Boeuf Braisé Brocolis en béchamel Emmental Crème dessert	Salade de Haricots verts Saucisse de Strasbourg Pommes sautées Kiri Fruits de saison	Salade de Pois-chiches et tomates Pilon de Poulet au jus Légumes d'Automne Saint Paulin « Poire »	Salade Automnale Pavé de Hoky aux petits légumes  « Blé croquant »  Tartare  fromage blanc aux fruits
	Du 19/11/18 au 25/11/18	Crêpes au Jambon Escalope de volaille pané Carottes à la Polonaise Kiri Paris-Brest	Tiucitio i wi incittici inaison	Salade de pomme de terre au cervelas et cornichons Colin à la Provençale Gratin d'epinards Gouda Banane	Betteraves rappées Sauté de Porc au Curry « Macaronis » Camembert Pomme cuite à la chantilly
	Du 26/11/18 au 2/12/18	Pommes de terre vapeur	Salade de Mini-Pennes Burger de veau Petits pois braisés Carré président Flan vanille	Nems Poulet au Caramel et à l'ananas Riz à la Cantonaise St Môret Salade de fruits exotique	Quiche au fromage maison Filet de Lieu crème safranée Courgettes sautées Tomme des pyrénées Yaourt aux fruits

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l"'Agriculture Biologique"



