

En Novembre,
ils sont de
saison...

Le panais



La courge



La pomme



Le CANADA sera
à l'honneur !!!



CALANDRETA BEZIERS



MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

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

Information allergies : 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'anthracyde 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 (<150 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)