



REDESSAN

Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Novembre les légumes et fruits de saison sont

Le brocolis

La poire

Nous découvrirons:

L'eau à l'état liquide

L'Egypte

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Scarole Lasagnes à la bolognaise Liégeois à la vanille	Sauté de bœuf aux oignons Petits pois Saint Nectaire Fruit de saison	Quiche au fromage Œufs durs Epinards béchamel Fruit de saison	Endives aux dés de brebis Couscous de colin Flan au chocolat
Du 12 au 16	Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic) Aiguillettes de poulet panés Choux fleur sauce mornay Fromage blanc nature en seau	Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide) Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes) Fruit de saison	Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc) Emincé de soja à la tomate Riz de Camargue Compote	Hoki sauce safranée Purée de panais Vache qui rit Fruit de saison
Du 19 au 23	Coppa Veau marengo Semoule Fruit de saison	Pizza Chipolatas Brocolis à la crème Fruit de saison	Endives et dés d'emmental Pot au feu et ses légumes Compote	Carottes râpées Tortellini ricotta-épinards Madeleine
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs) Rôti de porc Potiron mornay Fruit de saison	Menus Egypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte) Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée) Cocktail de fruits au sirop	Steak haché à l'échalote Purée Laitage Fruit de saison	Batavia Filet meunière et citron Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons) Tarte au cacao

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)