

REDESSAN

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Novembre, ils sont de saison...

Le panais

La courge

La pomme

Le CANADA sera à l'honneur !!!

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

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)