








BARJOLS

# MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 02 au 06</b>	Salade verte Pâtes à la carbonara Gouda Crème dessert caramel	<b>Pizza au fromage</b> <b>Goulash de bœuf</b> <b>Carottes sautées</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Concombres vinaigrette Boulettes d'agneau sauce <small>méridionale</small> Lentilles Croix de Malte Petits suisses aromatisés	Salade de pâtes aux crudités Rôti de dinde Epinards en béchamel Cotentin Fruit de saison	Haricots verts en salade Brandade de saumon Yaourt sucré  <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 09 au 13</b> <b>Semaine du Goût</b>	Croissillon emmental <b>Alouette grillée</b> Poêlée forestière aux <b>bolets, girolles et champignons de Paris</b> Fromage fouetté Compote de pommes-coings	Salade d'endives aux <b>noix</b> Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au <b>riz de Camargue</b>  Camembert à la coupe Yaourt sur lit <b>de myrtilles</b> 	Mélange des <b>sous bois</b> (salade, champignons et radis) Steak haché aux <b>baies</b> Pâtes Fromage blanc nature <b>Miel</b>	Bagel avec fromage frais au <b>resson</b> à tartiner Parmentier de canard en purée de carottes à la <b>noisette</b> Pomme rouge	<b>Mesclun</b> Quenelle lyonnaise de <b>brochet</b> sauce tomate Boulgour Tome noire  <b>Gâteau aux marrons</b>
<b>Du 16 au 20</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Bœuf mironton</b> <b>Pommes vapeurs</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Carottes râpées Aiguillettes de poulet panées Choux romanesco à la crème Chanteneige Flan au chocolat	Cœur de scarole Gnocchis à la bolognaise de thon Vache picon Compote	<b>Salade de pois chiches</b> <b>Œufs durs sauce mornay</b> <b>Courgettes sautées</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>	Betteraves vinaigrette Cari de poisson Riz aux oignons Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison
<b>Du 23 au 27</b> <b>Vacances de la Toussaint</b>	Mais-thon Emincé de dinde à la diable Julienne de légumes Crème anglaise et Roulé au chocolat	<b>Chou blanc en vinaigrette</b> <b>Raviolis</b> <b>à la provençale</b>  <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	Pizza au fromage Steak haché de porc Petits pois Brie à la coupe Fruit de saison	Endives vinaigrette Blanquette de veau Riz Cantadou Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre cucumis Beignets de calamars Choux fleur béchamel Petit suisse sucré Fruit de saison
<b>Du 30/10 au 03/11</b> <b>Vacances de la Toussaint</b>	<b>Pamplemousse</b> <b>Bœuf aux oignons</b> <b>Semoule</b>  <b>Fromage</b> <b>Laitage</b>	<b>Halloween</b> Carottes râpées Escalope de dinde à l'échalote Flan de courge au cumin <b>Mimolette</b> Beignet au chocolat	<b>1er Novembre</b>	 <b>Cake aux olives</b> Omelette Haricots verts persillés Emmental Fruit de saison	Salade verte Dos de colin sauce bonne femme Pâtes Coulommiers à la coupe Liégeois à la vanille

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)