

BARJOLS



Menus du mois d'Octobre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Octobre, les légumes et fruits de saison sont

Les radis

Le chou fleur

Le potiron

Nous fêterons :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne Galopin de veau Jeunes carottes Chantaillou Eclair au chocolat	Salade farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Jambon blanc Coquillettes Emmental à la coupe Compote	Salade de maïs-thon Escalope de poulet aux herbes Poêlée printanière Pavé demi sel Fruit de saison	Concombres Hachis Parmentier Fromage Laitage	Taboulé Poisson pané et citron Courgettes à la crème Gouda Fruit de saison
Du 08 au 12	Carottes râpées au citron Sauté de porc aux oignons *En rana d'oignons Purée de patates douce *En avoir gros sur la patate Yaourt sucré Fruit de saison	Salade de lentilles et blé Œufs brouillés *Marcher sur des œufs Ratatouille Tartare Crêpe au sucrée BRETON *Aplatir comme une crêpe	« LES EXPRESSIONS CULINAIRES » Multifeuilles en salade et dés de gouda *Raconter des salades Blanquette de dinde Tortis Poire au sirop *Couper la poire en deux	Quiche à la moutarde à l'ancienne (à la tomate) *La moutarde me monte au nez Bœuf au romarin Beignets de chou fleur *Faire chou blanc Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Radis râpés Merlu en sauce bonne femme *Comme un poisson dans l'eau Riz safrané Lozère vache à la coupe *En faire tout un fromage Crème dessert au caramel
Du 15 au 19	Crêpe au fromage Rôti de veau Flan de potiron Tome blanche Fruit de saison	Duo de chou blanc et rouge Lasagnes à la bolognaise Fromage Laitage	Macédoine mayonnaise Boulettes d'agneau au jus Haricots verts sautés Vache picon Fruit de saison	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Ragoût de pois chiches Pennes Laitage Biscuit	Salade de pommes de terre Marco Polo (poivrons, surimi en mayonnaise) Beignets de calamars Courgettes sautées Cantafrais Fruit de saison

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)