



ASSOMPTION LOCHABAIR



Notre prestation :

Toutes les vinaigrettes sont faites "maison"

Fruits de saison d'origine locale



Pain frais Bio artisanal



Le boeuf est d'origine France et race à viande



Toutes les viandes proposées sont d'origine FRANCE



Tous les Fruits & Légumes sont issus de l'agriculture biologique



Semaine 41 Le thème de la semaine du goût est basé sur la couleur des aliments

	Entrées	Plat principal	Desserts
Lundi 11 Octobre menu végétarien	Carottes Rapées Chou Blanc au Colombo	Dahl de Lentilles Corail Riz Pilaf Gratin de courge	Mimolette Entremets à la Patate Douce Corbeille de Fruits
Mardi 12 Octobre	Salade d'Endives et Poires Œufs dur à la Mayonnaise	Pilon de Poulet Rôti au Curry Tortis Beurre Haricots	Gouda à la Vanille Corbeille de Fruits Crème
Jeudi 14 Octobre	Betteraves à l'Echalote Salade de Tomates et Oignons Rouges	Sauté de Boeuf Polenta à la Tomate Poêlée de Légumes	Babybel Pomme Rouge Corbeille de Fruits
Vendredi 15 Octobre	Salade de Concombres à la Menthe Salade Verte et Croûtons	Blanquette de Poisson au Basilic Semoule Brocolis	Fromage blanc à la menthe Compote pomme, banane, Kiwi Corbeille de Fruits

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des ruptures d'approvisionnements

		LUNDI/MONDAY
		11-oct.
	ALLERGENE /ALLERGENIC	
1	GLUTEN	Pain,
2	POISSON/FISH	
3	CRUSTACE/Crustacean	
4	ŒUF/EGG	
5	ARACHIDE/PEANUT	
6	MOUTARDE/MUTARD	
7	MOLUSQUE/MOLLUSC	
8	SOJA/SOY	
9	SULFITE/SULPHITE	
10	SESAME	
11	CELERI/CELERY	
12	LUPIN/LUPINE	
13	LAIT/MILK	Entremets patate douce, gratin de courge, Mimolette
14	FRUIT A COQUE/NUT	

MARDI/TUESDAY
12-oct.
Pain, Tortis,
, Œufs dur mayonnaise
gouda

JEUDI/THURSDAY
14-oct.
Pain, sauté de bœuf,
Polenta, Babybel, gratin de courge

VENDREDI/FRIDAY
15-oct.
Pain, semoule
Blanquette de poisson, Rondelé ail et fine herbes