



Menus Royal Canadel Novembre 2024

Nos engagements :

- Pain :** Artisanal, Local
- Produits issus de l'agriculture biologique**
- Produit IGP indication géographique protégée**
- Haute valeur environnement**
- Toutes les viandes sont d'origine France**
- Boeuf :** Exclusivement Race à Viande
- Produits Label rouge**
- Poisson :** Issu exclusivement de la Pêche
- Produit LOCAL**
- Préparé dans notre cuisine**
- Produit Artisanal**
- Fromage à la coupe**
- Fromage AOP / AOC**
- Fruits et légumes frais de saison**
- Produit végétarien**
- Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture**

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Gardiane de bœuf Polenta Vache picon Fruit de saison	Salade verte et dés de brebis Saucisse de volaille Ecrasé de pommes de terre Liégeois vanille		MENU BIO & VEGETARIEN Céleri rémoulade Raviolis chèvre & ciboulette en sauce tomate Yaourt nature sucré	Pamplemousse & sucre Filet de poisson meunière & citron Carottes persillées Flan chocolat
lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
FERIE	MENU BIO Bœuf mode Pommes de terre vapeur Saint Paulin Fruit de saison		MENU VÉGÉTARIEN Korma de légumes Riz Basmati Carline de l'Ubaye Fruit de saison	Emincé d'endives & Gouda Filet de lieu à la crème Gratin d'épinards Moelleux poire vanille
lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Semaine Européenne de la réduction des déchets 				
Astuce conservation : La conservation des légumes.		Astuce réduction des déchets : Comment réduire le plastique ?		Astuce anti gaspi : Que faire des épluchures ?
			Astuce surprise antigaspi : Que faire des peaux de banane ?	Astuce antigaspi : Les fruits & légumes moches.
Nuggets de volaille Duo de carottes et panais Montcadi Fruit de saison	Salade iceberg vinaigrette échalotes Cassoulet garni (Cassoulet s/porc) Fromage blanc & confiture		MENU BIO & VEGETARIEN Oeufs brouillés Haricots verts persillés Gouda Fruit de saison	Salade coleslaw Farfalles & râpé au saumon, crème & ciboulette Purée de pomme
lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
MENU BIO Sauté de bœuf marengo Chou fleur braisé Pommes de terre Edam Fruit de saison	AUBAGNE LA RÉGION SUD FAIT SON CINÉMA Salade verte & toast de tapenade Poulet LBR rôti au miel & Gnocchis Yaourt à la vanille La Fermière fabriqué à Aubagne		MENU VÉGÉTARIEN Mac N'Cheese (Macaronis semi-complètes et sauce cheddar) Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Velouté de potiron & kiri Filet de poisson pané & citron Haricots plats à la tomate Fruit de saison

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible dans nos plats de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Bon appetit !