





# À table !

## Lundi 12 novembre


Cèleri rémoulade  

Steak haché  

Pâtes  au fromage



Compote de fruits maison 


## Lundi 19 novembre


Potage du jardin 


Flan aux légumes  et fines herbes 


Cœur de bleu 

Fruit de saison  

Production à moins de 60 km 

Produit biologique 

Appellation d'origine protégée 

Poisson frais 

Viande d'origine française 


Plat fait maison 




## Recette du chef



### \* Le gratin dauphinois

Emincez l'ail et faites le revenir dans une casserole avec un fond d'huile d'olive. Déglacez avec un mélange de moitié de lait et moitié de crème. Coupez les pommes de terre en lamelles assez épaisses, avec une mandoline de préférence, et faites bouillir 2 minutes. Ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade râpée. Mettez le plat au four à 180°C pour 30 minutes. Une alternative existe : mélangez la patate douce, qui a ce petit goût de châtaigne légèrement sucrée, à une pomme de terre Amandine, une variété ferme et savoureuse. Bon appétit !


## Mardi 13 novembre

Velouté de légumes 


Flamiche  au Saint-Nectaire  

Fruit de saison  


## Mardi 20 novembre



Salade de chou 


Tagliatelles  au saumon 

Compote maison 



## Jeudi 15 novembre

Salade de lentilles 

Tajine d'agneau  


aux légumes de saison 



Camembert  



Salade de fruits  

## Jeudi 22 novembre

Salade de blé  et dés de fromage

Steak de bœuf 

Poêlée de légumes de saison  

Fruit de saison  

## Zoom sur...

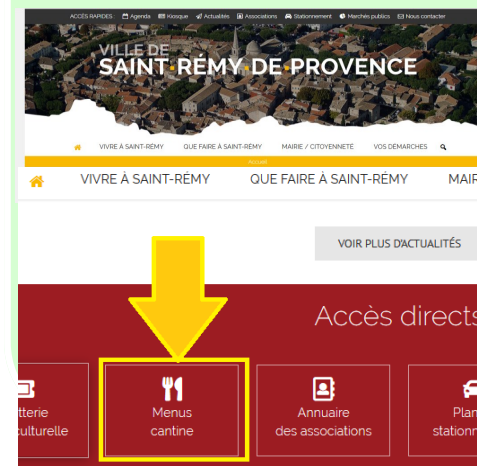


### Le self service à l'Argelier


Brioches au sucre, servies en octobre. Du fait maison !


## Le saviez-vous ?


Lecture des menus en bas de page d'accueil sur le nouveau site web





## Vendredi 16 novembre


Salade verte 


Moule de Carteau 

Frites fraîches 


Compote maison  

## Vendredi 23 novembre

Carotte râpée 

Poulet rôti  

\*Gratin dauphinois

Compote maison 

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits et des stocks