



Lundi 30 Novembre	Mardi 1er Décembre	Mercredi 2 Centre de loisirs	Jeudi 3	Vendredi 4
Feuilles de chêne rouge Haut de cuisse de poulet grillé Petits pois à la française Fromage Gâteau basque	Taboulé oriental Croq à la Mexicaine Poêlée de légumes Fromage Kiwi	Potage de Légumes Hamburger Frites Verre de lait Clémentine de Corse	Salade Bœuf à la provençale Chou-fleur persillé Semoule au lait	Salade d'endives aux noix Filet de poisson du jour Ebly Fromage Fruit au sirop
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 Centre de loisirs	Jeudi 10	Vendredi 11
Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Torsades au beurre Fromage Pomme du pays d'Arles	Cœur de laitue, maïs et croûtons Pané de filet de merlu Epinards à la béchamel Flan équitable au chocolat	Potage de butternut Ravioli à la tomate Petits suisses Purée pommes myrtilles	Salade Escalope de dinde à la crème Haricots verts Fromage Clémentine	Macédoine paysanne Chili con quinoa Tomme de pays Poire du pays d'Arles
Lundi 14 Menu Montcalm - Sans Fourchettes	Mardi 15	Mercredi 16 Centre de loisirs	Jeudi 17	Vendredi 18
Céleri rémoulade Cordon bleu Purée Fromage Mandarine	Pizza au fromage Sauté de porc aux olives Carottes persillées Yaourt à la vanille Kiwi du pays d'Arles	Potage de l'alphabet Rôti de bœuf Poêlée de choux de bruxelles aux lardons Velouté aux fruits Litchi	Terrine de campagne et cornichons Filet de maquereaux à la tomate Riz pilaf Fromage Pomme des Cévennes	Salade de mâche et tomme de pays Quenelles en béchamel Trio de légumes Dés de poire

Origine des viandes : France



Appellation d'origine contrôlée ou protégée :



Fait maison :



Produits issus d'un ESAT :
(Etablissement de soin et d'aide par le travail)



Produits issus de l'agriculture biologique :



Produits local ou de proximité :



Circuit court :



Direct producteur :



Poisson frais :



Nous vous souhaitons de
Bonnes Fêtes de fin d'Année



Stéphan Vidil
EARL les combes Mégères

Vente directe
Particuliers & Professionnels
PORCS & AGNEAUX
élevés en **PLEIN AIR**
Respectueux de l'environnement

Coordonnées : 06.11.22.45.24 / 06.15.65.17.16
vidilstephan@sfr.fr

Situé à **GALLICIAN** 30600 Gard, entre marais et costières, **Stéphan VIDIL** élève des **PORCS** et des **AGNEAUX** en **PLEIN AIR**. Sa volonté est de vous proposer en **VENTE DIRECTE** ses différentes viandes.

Il est respectueux de l'environnement et du bien être de ses animaux.
Ses porcs et ses agneaux bénéficient d'une alimentation **SAINE** 100% végétale ainsi qu'une durée dans le temps pour une croissance harmonieuse et goûteuse.

A toi de jouer!



Sauté de porc aux olives

Ingrédients :

800g de porc (échine), 1 bocal d'olives vertes, Huile d'Olive, 1 oignon, 1 noix de beurre, 1 c à s de féculé, Poivre, Sel, 1 branche de laurier.

- 1 - Couper le porc en gros dès et le faire revenir dans l'huile d'olive dans une sauteuse.
- 2 - Lorsqu'il commence à colorer, ajouter l'oignon émincé, Laisser encore rissoler et baisser le feu en ajoutant une grosse noix de beurre, sel, poivre et laurier. Mouiller copieusement avec de l'eau. Laisser mijoter une grosse demi-heure.
- 3 - Sortir les morceaux de porc et mettre un coup de mixeur dans la sauce afin de hâcher très finement les oignons.
- 4 - Remettre la viande dans la sauteuse, ajouter les olives et une cuillère à soupe de féculé délayée préalablement dans de l'eau froide.
- 5 - Laisser à nouveau mijoter à feu doux.

