

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENREDI |
|----------------|---|---|---|--|
| Du 03 au 07 | <p><u>Rentrée scolaire</u> Concombres vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise Madeleine</p> | <p>Salade de maïs, tomates et olives Poulet rôti Ratatouille Saint paulin Fruit de saison</p> | <p>Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Fruit de saison</p> | <p>Tomates-mozzarella Brandade de morue Yaourt aromatisé</p> |
| Du 10 au 14 | <p>Melon jaune Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit Mousse au chocolat</p> | <p>Pâté de campagne Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison</p> | <p>Salade de pommes de terre aux légumes Raviolis Emmental à la tomate Petit suisse sucré Fruit de saison</p> | <p>Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc nature</p> |
| Du 17 au 21 | <p>Tomates en vinaigrette Spaghettis à la carbonara Gouda Compote</p> | <p>Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p> | <p>Salade de tomates et dés de gouda Merguez Riz de Camargue Flan au caramel</p> | <p>Macédoine mayonnaise Tortillas à la pommes de terre Piperade de légumes Fromage fouetté Fruit de saison</p> |
| Du 24 au 28 | <p>Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées à la ciboulette Financière de veau Pommes vapeurs Vache picon Yaourt sucré</p> | <p>Salade de tomates et dés de gouda Merguez Riz de Camargue Flan au caramel</p> | <p>Laitue Coeur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Cake au chocolat</p> |

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'hydroxyde sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais

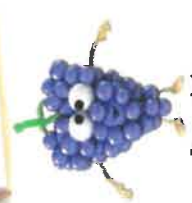


Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<1.60 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Septembre, les légumes et fruits de saison sont



Le raisin



L'artichaut

Nous fêtons :



Le goût de France



BONNE RENTREE!