



FOYER ALLEINS

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Tomates vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Plateau de fromages Flan au caramel	Friand au fromage Rôti de veau Gratin de courgettes au romarin Plateau de fromages Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Brunoise de légumes Plateau de fromages Yaourt brassé aux fruits	Taboulé Sauté de poulet au jus Carottes au cumin Plateau de fromages Fruit de saison	Melon jaune Curry de colin Riz créole Plateau de fromages Eclair au chocolat
Du 11 au 15	Salade de pâtes au basilic Chipolatas grillées Ratatouille Plateau de fromages Fruit de saison	Concombres vinaigrette Entrecôte Frites Plateau de fromages Glace	Mortadelle - cornichons Sauté de dinde au thym Poêlée printanière Plateau de fromages Fruit de saison	Salade piémontaise Bœuf aux olives Haricots verts sautés Plateau de fromages Cake au citron	Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron) Filet de loup aux amandes Raviolis à l'aubergine Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Du 18 au 22	Betteraves vinaigrette Poulet basquaise Riz de Camargue Plateau de fromages Fruit de saison	Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes Plateau de fromages Oreillettes	Mélange provençal (chou blanc, courgettes râpées, poireaux sautés, maïs) Steak haché CRU Piperade de légumes Plateau de fromages Semoule au lait	Tapenade noire sur toast Rôti de porc au jus Purée de pommes de terre à la noix de muscade Plateau de fromages Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates sautées) Semoule Plateau de fromages Mousse au chocolat
Du 25 au 29	Salade de pommes de terre cucumis Tranche de bœuf braisé Pommes noisette Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées au citron Colombo de porc Spaghettis Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Salade niçoise Escalope de dinde aux herbes Purée de courges Plateau de fromages Paris Brest	Tomates vinaigrette Couscous de poisson et ses légumes Plateau de fromages Laitage	Tarte au fromage Agneau au thym Flageolets Plateau de fromages Glace

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'anhydride 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 (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)