

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Septembre, les légumes de saison sont

L'aubergine

Le melon

La courgette

Nous fêterons ...

La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|---|--|--|---|
| Du 04 au 08 | <p>Rentrée scolaire</p> <p>Tomates - mozzarella</p> <p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Flan au caramel</p> | <p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Croc'lait</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p> | <p>Taboulé</p> <p>Saué de poulet au jus</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Melon jaune</p> <p>Curry de colin</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantadou</p> <p>Liégeois au chocolat</p> |
| Du 11 au 15 | <p>Salade de pâtes au basilic</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Bouलगour</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> | <p>Maïs-thon</p> <p>Sauté de dinde au thym</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Cake au citron</p> | <p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)</p> <p>Raviolis</p> <p>à l'aubergine</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> |
| Du 18 au 22 | <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru</p> <p>Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes</p> <p>Tome blanche</p> <p>Oreillettes</p> | <p>Mélange provençal (chou blanc, courgettes râpées, poivrons rouges, maïs)</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Duo de blé et piperade de légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert vanille</p> | <p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Laitue et dés d'emmental</p> <p>Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée)</p> <p>Pâtes</p> <p>Mousse au chocolat</p> |
| Du 25 au 29 | <p>Salade de blé à la ciboulette</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p> | <p>Salade niçoise</p> <p>Escalope de dinde aux herbes</p> <p>Purée de courges</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Couscous de pois chiches et ses légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Biscuit</p> | <p>Tarte au fromage</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</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'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)