

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