



TERRES DE
CUISINE

ALES

MENUS DU MOIS D'AOUT 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|---|---|--|--|---|
| Du 07 au 11 | Salade de pâtes à la tapenade Escalope de dinde basquaise Haricots beurre persillés Charenteige Fruit de saison | Salade verte Sauté de porc à la sauge Pommes noisette Tome blanche Laitage des Cévennes | Salade de blé aux crudités Omelette Carottes persillées Petit mouli fines herbes Fruit de saison | Repas Camarguais Tomates vinaigrette Boeuf gardian Riz de Camargue Coulonniers à la coupe Compote | Concombre vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Julienne de légumes Edam Donut's |
| Du 14 au 18 | Cerveles Galopin de veau Polenta sauce tomate Saint paulin Fruit de saison | Repas Bollywood Tomates vinaigrette Poulet tandoori Riz Yaourt sucré Ananas au sirop | Repas méditerranéen Melon Cannelonis Mini cabrette Churros au chocolat | Friand au fromage Rôti de dinde Duo de courgettes jaunes et vertes Petit suisse sucré Fruit de saison | Mélange battique (iceberg, carottes et concombres) Brandade de morue Maison Berger de Lozère Compote des Cévennes |
| Du 21 au 25 | Taboulé Saucisses de Toulouse Purée de brocolis Cantafrais Fruit de saison | Pizza au fromage Galette de tofu Ratatouille Crème anglaise Madeleine | Salade de pommes de terre Dos de colin sauce basilic Haricots romano Gouda Glace | Carottes râpées Rôti de porc au jus Pâtes Le Lozère Yache Fian au chocolat | Houmous de lentilles sur toast Beignets de calamars Aubergines à la tomate Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison |
| Du 28 Août au 01 Septembre | Palet fromage de chèvre et salade verte Parmentier à la purée de patates douces et céleris Fruit de saison | Céleris rémoulade Pâtes à la carbonara Seillon des Cévennes Fruit de saison | Repas Camping Chips Brochettes de dinde Salade de tomates et olives Yaourt aromatisé Guimauve | Radis-beurre Moqueca de poisson (lait de coco) Bilé Chantailiou 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'hydrogène sulfuré 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 (-150 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)