

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2017



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 10 au 14	Tarte aux poireaux  Beuf braisé Aubergines sauce tomate Le Lozère Vache Fruit de saison	Salade fraîcheur (batavia, carotte, maïs) Sauté de dinde aux olives Pommes noisettes Gouda Fruit au sirop	Tapenade verte sur toast Boulettes d'agneau sauce méridionale Jeunes carottes Brie à la coupe Fruit de saison	Tomates - Mozzarella Cari de poisson  Riz trois couleurs Crème dessert praliné	Fête Nationale Melon Dos de colin sauce safranée Semoule Tartare Fromage blanc aromatisé
Du 17 au 21	Concombres vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Camembert à la coupe Flan caramel	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt sucré Glace	Repas Américain Salade verte Nuggets de volaille Frites Cookies Soda	 Seillou des Cèvennes Fruit de saison	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Ratatouille Fromage touetté Fruit de saison
Du 24 au 28	Pâté de campagne Quenelles sauce tomate Brunoise de légumes Tome noire Fruit de saison	Repas rouge Tomates vinaigrette Chili con carné Riz créole Domalaité Tarte aux fraises	Salade de Pâtes Marco Paulo Jambon blanc Choux fleur béchamel Frippons Fruit de saison	Laitue  Merguez Pommes de terre boulangère Berger de Lozère Yaourt de Lozère à la Vanille	Mélange farandole aux dés d'emmental Pâtes aux fruits de mer Fruit de saison
Du 31 Juillet au 04 Aout	Repas barbeque Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette Chipolatas Salade niçoise Emmental Beignet au chocolat	Taboulé à l'orientale Rôti de veau Aubergines à la parmesane Cotentin Fruit de saison	Betteraves vinaigrette  Poulet rôti Lentilles Laitage des Cèvennes Fruit de saison	Melon jaune Steak haché aux herbes Purée de céleris Chantailou Mousse au chocolat	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)