

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|---|--|--|
| Du 04 au 08 | Rentrée scolaire Tomates - mozzarella Lasagnes à la bolognaise Flan au caramel | Friand au fromage Rôti de veau Ratatouille Camembert à la coupe Fruit de saison | Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Salade verte Croc'lait Yaourt brassé aux fruits | Taboulé Sauté de dinde au jus Carottes au cumin Berger de Lozère Fruit de saison | Melon jaune Curry de colin Riz créole Cantadou Liégeois au chocolat |
| Du 11 au 15 | Salade de pâtes mexicaine (haricots rouges, maïs et poivrons rouges) Chipolatas grillées Courgettes sautées Coulommiers à la coupe Fruit de saison | Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Boulgour Tartare Fromage blanc aromatisé | Maïs-thon Cordon bleu Poêlée printanière Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison | Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette Bœuf aux olives Haricots verts sautés Petit suisse sucré Cake au citron | Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron) Raviolis à l'aubergine Gouda Fruit de saison |
| Du 18 au 22 | Betteraves vinaigrette Poulet basquaise Riz de Camargue Seillou des Cévennes Fruit de saison | Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes St marcellin à la coupe Oreillettes | 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 | Tapenade sur toast Jambon blanc Purée de pommes de terre à la noix de muscade Brie à la coupe Fruit de saison | Laitue et dés d'emmental Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée) Pâtes Mousse au chocolat |
| Du 25 au 29 | Salade de blé à la ciboulette Tranche de bœuf braisé Purée de courges Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison | Carottes râpées au citron Colombo de porc Pommes noisette Le lozère Vache Laitage des Cévennes | Salade niçoise Escalope de dinde aux herbes Courgettes à la provençale Chanteneige Fruit de saison | Tomates vinaigrette Couscous de pois chiches et ses légumes Crème anglaise Madeleine | arte au fromage Filet meunière et citron Brocolis à la crème Edam Fruit de saison |

En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêtons ...



La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !

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 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)