







Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 	Rentrée scolaire Concombres vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise Madeleine	Salade de pois chiches Poulet rôti Ratatouille Fromage Fruit de saison	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Quenelles sauce nantua Riz aux oignons Fromage à la coupe Laitage	Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Fruit de saison	Tomates-mozzarella Brandade de morue Yaourt aromatisé
Du 10 au 14 	Melon jaune Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit Flan au chocolat	Œuf dur mayonnaise Steak haché au jus Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison	Iceberg et dés d'emmental Dos de colin sauce paprika Haricots verts sautés Beignet aux pommes	Salade de pois chiches Raviolis Emmental à la tomate Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc nature
Du 17 au 21 	Tomates en vinaigrette Spaghettis à la carbonara Fromage à la coupe Compote	Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Fromage à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Semoule Rouy à la coupe Petits suisses aromatisés	Goût de France Artichaunade Axoia de canard Lentilles Saint Nectaire Tarte au citron	Macédoine mayonnaise Omelette Ratatouille napolitaine Fromage Fruit de saison
Du 24 au 28 	Salade de lentilles Dos de colin sauce normande Haricots verts sautés Rondelé Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de dinde au jus Pommes vapeurs Fromage à la coupe Laitage	Salade de tortis aux crudités Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	Salade de tomates Merguez Riz de Camargue Fromage Laitage	Batavia Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Pont l'évêque à la coupe Cake au chocolat

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)

En Septembre, les légumes et fruits de saison sont



Le raisin



L'artichaut

Nous fêtons :



Le goût de France



BONNE RENTREE !