

# Menus du mois de Septembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



**En Septembre, les légumes de saison sont**

**L'artichaut**

**Le poivron**

**Le chou romanesco**

**Nous découvrirons ...**  
**Le riz Basmati**

**Nous fêterons ...**  
  
**La gastronomie**  
Le 22 Septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 29 Août au 02 Septembre</b>				<b>Retournée Scolaire</b> Laitue Raviolis à la bolognaise Mimolette Mousse au chocolat	Taboulé à l'orientale Poisson pané et citron Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison
<b>Du 05 au 09</b>	Concombres vinaigrette Emincé de boeuf aux olives Gratin italien (pommes de terre, tomates, mozzarella, basilic et crème) Crème anglaise Biscuit	Salade de pâtes Marco Paulo (thon, poivrons rouges, persil, estragon et mayonnaise) Omelette Courgettes persillées Saint Paulin Fruit de saison	Chou chinois Boulettes d'agneau à la provençale Boulgour Camembert à la coupe Petits suisses aromatisés	<b>Pâté de campagne</b>  <b>Poulet rôti</b> <b>Purée de panais</b> <b>Cabécou</b> <b>Fruit de saison</b>	Melon Lamelles d'encornets au curry <b>Riz Basmati</b> Vache picon Flan au caramel
<b>Du 12 au 16</b>	Pizza Rôti de dinde Chou romanesco à la crème Emmental  <b>Fruit de saison</b>	Tomates aux dés de fête Ragoût de bœuf Pommes noisette Yaourt aromatisé	Salade de blé aux crudités Brochette de poisson sauce citron Carottes sautées Fripons Fruit de saison	<b>Betteraves vinaigrette</b>  <b>Chipolatas grillées</b> <b>Pâtes au pesto</b> <b>Berger de Lozère</b> <b>Fruit de saison</b>	Cœur de scarole Dos de colin à l'huile d'olive Piperade de légumes et ses pommes de terre Gouda  <b>Moelleux à la fleur d'oranger</b>
<b>Du 19 au 23</b>	Courgettes râpées Steak haché aux herbes Petits pois Coulommiers à la coupe Fromage blanc sucré	<b>Artichautade sur toast</b>  <b>Porc à l'indienne</b> <b>Semoule</b> <b>Brique brebis de Lozère</b> <b>Fruit de saison</b>	Crêpe au fromage Sauté de dinde au thym Flan d'aubergines Tome noire Crème dessert caramel	<b>Fête de la Gastronomie</b> <b>Tartare de tomates</b> <b>Vol au vent et sa financière de veau</b> <b>Riz de Camargue</b>  <b>Petit Livarot à la coupe</b> <b>Tarte Tatin</b> 	Pois chiches à la menthe Beignets de poisson Epinards béchamel Cotentin nature Fruit de saison
<b>Du 26 au 30</b>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Pâtes à la carbonara</b> <b>Lozère vache</b> <b>Laitage des cévennes</b>	Salade de pommes de terre ciboulette, olives et dés d'emmental Bœuf aux oignons Haricots verts persillés Fruit de saison	Melon jaune Galopin de veau Lentilles Fromage fouetté Flan au chocolat	 <b>Tarte aux oignons</b> Escalope viennoise Courgettes à la niçoise Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de Morue Bûche de chèvre à la coupe Compote

**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)