

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



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

En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêterons ...



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 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)