

# Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 03 au 07</b>	<p><b>Rentrée scolaire</b> Concombres vinaigrette</p> <p> <b>Coquillettes à la bolognaise + râpé</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> <b>Salade de pois chiches</b></p> <p>Pilons de poulet rôti</p> <p> <b>Ratatouille</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Feuilles d'épinards en salade</p> <p> Sauté d'agneau à la dijonnaise</p> <p> <b>Riz aux oignons</b> + râpé</p> <p> <b>Crème dessert vanille</b></p>	<p> Quiche à la courgettes</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Carottes persillées</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Tomates</b></p> <p> Brandade de morue</p> <p><b>Bûche de chèvre à la coupe</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûters</b>	Saint Paulin Pain Fruit de saison	Confiture Pain Fromage blanc nature	Yaourt nature Pépito - Pain Fruit de saison	Purée de poires Pain - céréales Lait 1/2 écrémé	Chocolat au noir (tablette) Pain Fruit de saison
<b>Du 10 au 14</b>	<p> Melon jaune</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p> <b>Petits pois extra fin</b></p> <p>Crème anglaise</p> <p> <b>Madeleine</b></p>	<p><b>Ecole Arthur Rimbaud (Classe CM1)</b> Salade de maïs-thon Steak haché aux herbes "100% pur bœuf" <b>Haricots verts extra fin</b></p> <p>Glace</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p> Escalope de poulet au paprika</p> <p>Carottes sautées</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Salade verte</b></p> <p> <b>Raviolis</b></p> <p> <b>Emmental à la tomate + râpé</b></p> <p> <b>Yaourt nature</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p> <b>Salade de blé aux crudités</b></p> <p>Filet de colin meunière et citron</p> <p>Aubergines à la parmesane</p> <p> <b>Fromage blanc nature</b></p>
<b>Goûters</b>	Crème de marron Pain Fruit de saison	Pur jus de pommes Donuts	Vache qui rit Pain-cracotte Fruit de saison	Confiture Pain Purée de pommes-fraises	Gauffre Pain-beurre Fruit de saison
<b>Du 17 au 21</b>	<p> <b>Tomates en vinaigrette</b></p> <p>Filet de hoki sauce safranée</p> <p> <b>Spaghettis</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p>Pizza</p> <p> <b>Rôti de dinde</b></p> <p> <b>Courgettes à la provençale</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Concombres vinaigrette</b></p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p> <b>Semoule</b></p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p> <b>Goût de France Artichautade</b></p> <p> <b>Axoa de canard</b></p> <p> <b>Riz de Camargue</b></p> <p><b>Tarte au citron</b></p>	<p><b>Pain spécial</b></p> <p>Tortillas à la pommes de terre</p> <p>Piperade de légumes</p> <p> <b>Saint nectaire</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûters</b>	Pain - céréales Lait 1/2 écrémé Fruit de saison	Miel Pain Yaourt nature	Chocolat au lait (tablette) Pain Fruit de saison	Coulommiers à la coupe Pain Fruit de saison	Beurre-cacao Pain Purée de poires
<b>Du 24 au 28</b>	<p><b>Repas végétarien</b> Salade de pois chiches</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> <b>Haricots verts sautés extra fin</b></p> <p>Bleu à la coupe</p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Carottes râpées à la ciboulette</b></p> <p> Financière de veau</p> <p> <b>Pommes vapeurs</b></p> <p> <b>Yaourt nature</b></p>	<p> <b>Salade de coquillettes aux crudités</b></p> <p> Sauté de porc à la coriandre</p> <p> <b>Purée de brocolis</b></p> <p> <b>Fruit de saison</b></p>	<p> <b>Salade de tomates</b></p> <p>Merguez</p> <p><b>Lentilles</b></p> <p>+ râpé</p> <p>Flan au caramel</p>	<p> <b>Salade verte</b></p> <p> Cœur de colin sauce basilic</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> <b>Cake au chocolat</b></p>
<b>Goûters</b>	Confiture Pain Fromage blanc nature	Pâta à tartiner Pain Fruit de saison	Crème de marron Pain Lait et sirop de grenadine	Petit suisse sucré Palmito Fruit de saison	Tomme noire Pain Fruit de saison

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)