

## Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Septembre, les légumes de saison sont

L'aubergine

Le melon

La courgette

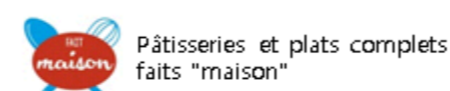
Nous fêterons ...

fête de la gastronomie

Bonne rentrée scolaire!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	<p><b>Rentrée scolaire</b></p> <p>Tomates - mozzarella Lasagnes à la bolognaise et râpé</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Fricassé de dinde</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Salade verte, tomates et crudités</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Purée de pommes-bananes</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin et râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Curry de colin</p> <p>Boulgour et râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>Goûters</b>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chocolat au lait (tablette)</p> <p>Pain</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Pain - céréales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emmental</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palet breton</p> <p>Pain - Beurre</p> <p>Compote</p>
<b>Du 11 au 15</b>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Chipolatas grillées (sans porc : saucisse de volaille)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Mais-thon</p> <p>Sauté de dinde au thym</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts sautés extra fin</p> <p>Cake au citron</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)</p> <p>Raviolis à l'aubergine et râpé</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûters</b>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Crème de marron</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartare</p> <p>Pain - cracotte</p> <p>Purée de pommes-fraises</p>	<p>Petit suisse sucré</p> <p>Pain - beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pain</p> <p>Purée de poires</p>
<b>Du 18 au 22</b>	<p>Pilons de poulet basquaise</p> <p>Riz de Camargue et râpé</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Fête de la Gastronomie</b></p> <p>Melon et jambon cru (sans porc : melon)</p> <p>Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes</p> <p>St marcellin à la coupe</p> <p>Oreillettes</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Duo de blé et piperade de légumes (50/50)</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Laitue et dés d'emmental</p> <p>Jambon blanc (sans porc : jambon de volaille)</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Glace</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée)</p> <p>Pâtes et râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûters</b>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Lait demi écrémé</p> <p>Pain - céréales</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Goûter Rem</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brie à la coupe</p> <p>Pain</p> <p>Purée de pommes-bananes</p>	<p>Pâte de fruits</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Du 25 au 29</b>	<p>Salade de blé à la ciboulette</p> <p>Escalope de dinde à l'échalote</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc (sans porc : colombo de dinde)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet de poisson meunière et citron</p> <p>Purée de courges</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Repas végétarien</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Couscous d'agneau et ses légumes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché "100% pur bœuf"</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûters</b>	<p>Chocolat noir (tablette)</p> <p>Pain</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Confiture</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Roulé au chocolat</p> <p>Pain</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pain - beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Vache picon</p> <p>Pain - cracotte</p> <p>Purée de poires</p>

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)