

EVENOS

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	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Rentrée scolaire Tomates - mozzarella</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Curry de colin</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantadou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
Du 11 au 15	<p>Taboulé</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Boeuf 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</p> <p>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>Laitage</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 IGP</p> <p>Oreillettes</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>Steak haché à l'échalote</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coucous poulet</p> <p>et ses légumes</p> <p>Laitage</p> <p>Biscuit</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Fruit de saison</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)