

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Septembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 Août au 02 Septembre			Rentrée Scolaire Laitue Raviolis à la bolognaise Mimolette Mousse au chocolat	Taboulé à l'orientale Poisson pané et citron Ratatouille Yaourt sucré Fruit de saison
Du 05 au 09	Concombres vinaigrette Emincé de boeuf aux olives Gratin italien (pommes de terre, tomates, mozzarella) Crème anglaise Biscuit	Salade de pâtes Marco Paulo (thon, poivrons rouge cube, persil, estragon et mavonnaise) Omelette Courgettes persillées Fromage Fruit de saison	Cervelas Poulet rôti Purée de panais Cantadou Fruit de saison	Melon Lamelles d'encornets au curry Riz Basmati Vache picon Flan au caramel
Du 12 au 16	Pizza Rôti de dinde Chou romanesco à la crème Emmental Fruit de saison	Tomates aux dés de fête Ragoût de bœuf Pommes noisette Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Pâtes au pesto Fromage Fruit de saison	Cœur de scarole Dos de colin à l'huile d'olive Piperade de légumes et ses pommes de terre Gouda Moelleux à la fleur d'oranger
Du 19 au 23	Courgettes râpées Steak haché aux herbes Petits pois Fromage Laitage	Artichaudade sur toast Porc à l'indienne Semoule Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Fête de la Gastronomie Tartare de tomates Vol au vent et sa financière de veau Riz de Camargue Munster à la coupe Tarte Tatin	Pois chiches à la menthe Beignets de poisson Epinards béchamel Cotentin nature Fruit de saison
Du 26 au 30	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Edam Liégeois à la vanille	Salade de pommes de terre ciboulette, olives Bœuf aux oignons Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Tarte aux oignons Escalope viennoise Courgettes à la niçoise Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de Morue Bûche de chèvre à la coupe Compote

En Septembre, les légumes de saison sont

L'artichaut

Le poivron

Le chou romanesco

Nous découvrons ...

Leriz Basmati

Nous fêterons ...

La gastronomie Le 22 Septembre

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)