

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 Compote de pommes	Taboulé à l'orientale Poisson pané et citron Ratatouille/Riz Yaourt sucré Fruit de saison
Du 05 au 09 Melon Emincé de boeuf aux olives Gratin italien (pommes de terre, tomates, mozzarella, basilic et crème) Crème anglaise Biscuit	Salade de pâtes Omelette à la tomate Courgettes persillées Fromage Fruit de saison	Cervelas Pilon de poulet rôti Purée de panais Tome blanche à la coupe Fruit de saison	Concombre vinaigrette Lamelles d'encornets au curry (Mat : Dos de colin au curry) Riz Basmati Brie à la coupe Flan au caramel	
Du 12 au 16 Pizza Rôti de dinde Chou romanesco à la crème Emmental à la coupe 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 St Paulin à la coupe Moelleux à la fleur d'orange	
Du 19 au 23 Mélange coleslaw Steak haché aux herbes Petits pois Fromage Laitage	Artichautade 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 Fruit de saison	Salade de pommes de terre ciboulette, olives et dés d'emmental Beignets de poisson Epinards béchamel et croustons 0 Fruit de saison	
Du 26 au 30 Tomates vinaigrette Pâtes à la carbonara St Nectaire à la coupe Liégeois à la vanille	Pois chiche en salade Bœuf aux oignons Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Tarte aux oignons Escalope viennoise Courgettes à la niçoise/Blé Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade verte Parmentier de Morue Bûche de chèvre à la coupe Compote de poires	

En Septembre, les légumes de saison sont

L'artichaut

Le poivron

Le chou romanesco

Nous découvrirons ...
Le riz 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)