



En Septembre,
les légumes et
fruits de saison
sont

Le raisin

L'artichaut

Nous fêterons :

Le goût de France

BONNE RENTREE!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 03 au 07	Rentrée scolaire Concombres vinaigrette Salade de blé andalouse Œuf dur mayonnaise	Salade de maïs, tomates et olives Salade de pois chiches Salade verte	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)	Quiche à la courgettes	Tomates-mozzarella Salade de lentilles Poivrons marinés
	Coquillettes à la bolognaise	Poulet rôti Ratatouille Saint Paulin Saint Morêt Délice d'emmental Crème dessert chocolat	Quenelles sauce nantua Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe	Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Cabrette Mont Cendré Liégeois à la vanille Semoule au lait Fruit de saison	Brandade de morue Petit Louis tartine Leerdammer Rondelé Yaourt sucré Fruit de saison Yaourt aromatisé
	Crème anglaise et Madeleine	Fruit de saison	Crème dessert pralinée		
Du 10 au 14	Melon jaune Céleri rémoulade Coleslaw Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit Port Salut Chantailou Yaourt sucré Fruit de saison Mousse au chocolat	Cervelas Radis-beurre Taboulé Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre Camembert à la coupe Chavroux Crème dessert caramel Compote Fruit de saison	Laitue iceberg et dés d'emmental Escalope de poulet au paprika Haricots beurre sautés Beignet aux pommes	Salade de pommes de terre aux légumes Cœur de palmier Tomates vinaigrette Raviolis Emmental à la tomate Samos Mimolette Boursin Petits suisses aromatisés Petits suisses sucrés Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Concombres vinaigrette Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Fromage blanc nature Biscuit
Du 17 au 21	Tomates en vinaigrette Salade de pois chiches Œuf dur mayonnaise Spaghettis à la carbonara Gouda Délice d'emmental Rondelé Marron suisse Petits suisses sucrés Compote	Pizza Salade verte Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Tartare Mimolette Crème renversée Fromage blanc sur coulis de fruits Fruit de saison	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Semoule Cantafrais Petits suisses aromatisés	<u>Goût de France</u> Artichaudade Axa de canard Lentilles Saint Nectaire Tarte au citron	Macédoine mayonnaise Courgettes râpées Betteraves vinaigrette Tortillas à la pomme de terre Piperade de légumes Fromage fouetté Fromage Kiri Yaourt sucré Liégeois au chocolat Fruit de saison
Du 24 au 28	Salade de lentilles Céleri râpé Radis-beurre Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Rondelé Chavroux Mousse au citron Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Salade de blé aux légumes Chou blanc vinaigrette Financière de veau Pommes vapeur Vache picon Emmental Chanteneige Yaourt aux fruits Fruit de saison Yaourt sucré	Salade de coquillettes aux olives Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Tomme noire Fruit de saison	Salade de tomates et dés de gouda Mousse de pois chiches Sardines à l'huile Merguez Riz de Camargue Cantafrais Petit moulé ail et fines herbes Gouda Flan au chocolat Compote Flan au caramel	Laitue Salade de pommes de terre ravigote Cœur de palmier Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Brebicrème Fripons Cake au chocolat

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)