









SCOLAIRE 5 COMPOSANTES

Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>TERRES[®] CUISINE</p> <p>Du 04 au 08</p>	<p>Rentrée scolaire Tomates - mozzarella Lasagnes à la bolognaise</p>  <p>Flan au caramel</p>	<p>Friand au fromage Rôti de veau Gratin de courgettes au romarin Camembert à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Cordon bleu Carottes au cumin Emmental Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune Curry de colin Riz créole Cantadou Liégeois au chocolat</p>
<p>Du 11 au 15</p>	<p>Salade de pâtes mexicaine (haricots rouges, maïs et poivrons rouges) Chipolates grillées Ratatouille Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Boulgour Tartare Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette Boeuf aux olives Haricots verts sautés Petit suisse sucré  Cake au citron</p>	<p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)  Ravioles à l'aubergine  Gouda Fruit de saison</p>
<p>Du 18 au 22</p>	<p>Betteraves vinaigrette Poulet basquaise  Riz de Camargue Cantafrais Fruit de saison</p>	<p>Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes  St marcellin à la coupe  Oreillettes Carottes râpées au citron</p>	<p>Tapenade noire sur toast Jambon blanc Purée de pommes de terre à la noix de muscade Brie à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Laitue et dés d'emmental Cœur de colin à l'espagnoli (avec moules et bouillon de tomates safranée) Pâtes Mousse au chocolat</p>
<p>Du 25 au 29</p>	<p>Salade de blé à la ciboulette Tranche de bœuf braisé Courgettes à la provençale Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Colombo de porc Pommes noisette Vache picon Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates vinaigrette Couscous de pois chiches et ses légumes Crème anglaise Madelaine</p>	<p> Tarte au fromage Filet meunière et citron Brocolis à la crème Edam 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.

En Septembre, les légumes de saison sont

L'aubergine

Le melon

La courgette

Nous fêtons ...

La fête gastro-mite

La gastronomie scolaire !



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 (<150 km) (ex. cepte les fruits exotiques et agrumes)