

Menu des mercredis du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



	MERCREDI 06	MERCREDI 13	MERCREDI 20	MERCREDI 27
	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Salade verte Croc'lait Yaourt brassé aux fruits	Maïs-thon Sauté de dinde au thym Poêlée printanière Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Mélange provençal (chou blanc, courgettes râpées, poivrons rouges, maïs) Steak haché sauce barbecue Duo de blé et piperade de légumes Fromage fouetté Crème dessert vanille	Salade niçoise Escalope de dinde aux herbes Purée de courges Chanteneige Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS	Salade de riz Crudité Œufs durs Croc'lait Yaourt brassé aux fruits	Pizza au fromage Crudité Jambon de volaille Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Tarte provençale Crudité Wings de poulet Fromage fouetté Crème dessert vanille	Salade niçoise Crudité Miettes de thon Chanteneige Fruit de saison
REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Croc'lait Compote	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Samos Fruit de saison	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Biscuit Crème dessert vanille UHT	Salade individuelle Pâté de volaille Chips Vache picon Fruit de saison

* composante à retirer pour les menus à 4 composantes

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)