

Menus du mois d'Août 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 07 Au 11	Salade de pâtes à la tapenade	Salade verte et dés d'emmental	Salade de blé aux crudités	Repas Camarguais Tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette
	Salade de lentilles	Feuilles d'épinards et dés d'emmental	Omelette	Boeuf gardian	Courgettes râpées
	Escalope de dinde basquaise	Sauté de porc à la sauge	Carottes persillées	Riz de Camargue	Dos de colin à l'huile d'olive
	Haricots beurres persillés	Frites à four	Fromage	Coulommiers à la coupe	Julienne de légumes
	Chanteneige	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote	Edam
	Fruits de saison au choix	Liégeois à la vanille			Donut's
Du 14 Au 18		Assomption	Repas méditerranéen Melon	Pizza au fromage	Mélange baltique et mozzarella (iceberg, carottes et concombres)
			Cannellonis	Emincé de dinde au curry	Tomates et mozzarella
			Mini cabrette	Courgettes sautées	Brandade de morue
			Churros au chocolat	Laitage	Compotes au choix
			Fruit de saison		
Du 21 Au 25	Taboulé	Repas Bollywood Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre	Carottes râpées	Houmous de lentilles sur toast
	Salade de pâtes au basilic		Salade de pois chiches	Boulettes de bœuf	Tapenade sur toast
	Saucisse de Toulouse	Poulet tandoori	Dos de colin sauce basilic	Pâtes	Beignets de calamars
	Purée de brocolis	Riz	Haricots romano	Fromage	Aubergines à la tomate
Cantafras	Yaourt sucré	Gouda	Laitage	Bûche de chèvre à la coupe	
	Ananas au sirop	Fruits de saison au choix		Fruit de saison	
Du 28 Août Au 01 Septembre	Palet fromage de chèvre et salade verte	Pizza au fromage	Radis-beurre		
	Parmentier	Galette de tofu	Concombres vinaigrette		
	à la purée de patates douces et céleris	Ratatouille	Jambon braisé		
	Fromage	Crème anglaise	Pâtes au pesto		
	Madeleine	Vache picon			
		Compotes au choix			

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)