







ARAMON

MENUS DU MOIS DE AOUT 2015

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 03 au 07	Salade verte et dés d'emmental Carottes râpées et dés d'emmental	Taboulé Salade de lentilles	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Menu Orange Melon	Betterave vinaigrette Salade de brocolis
	Merguez Pommes Noisette	Omelette Courgettes en gratin	Raviolis à la provençale	Escalope de volaille sauce safran Purée de carottes	Filet de hoki sauce basilic Riz créole
	Flan à la vanille Flan au chocolat	Vache qui rit Fruit de saison	Coulommier à la coupe Petit suisse nature sucré Petits suisses aromatisés	Domalaite  Tarte aux abricots	Cantafrais Fruit de saison
	Salade de pois chiches Salade nicoise Poulet rôti Flan de brocolis Buche de chèvre à la coupe	Carottes râpées Courgettes crues râpées Boulettes de boeuf sauce curry Blé Petit moulé aux fines herbes	Pizza au fromage Jambon blanc Ratatouille napolitaine Gouda	Concombres vinaigrette Pamplemousse Chili con carné Riz Chanteneige Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Sous l'Océan Salade de pâtes au surimi Filet de poisson meunière Aubergines à la parmesane Crème anglaise  Biscuit
du 10 au 14	Repas Américain Salade verte Melange farandol	Salade de riz Salade de lentilles	Melon jaune Melon rond	Crêpe au fromage Feuilleté au fromage	Tomates - mozzarella Salade verte mozzarella
	Hamburger Frites Cookies 	Sauté de porc aux olives Carottes sautées Petit suisse sucré	Gnocchis à la bolognaise Contentin Mousse au citron Mousse au chocolat	Rôti de dinde Haricots verts sautés Camembert à la coupe	Couscous de poisson / Liegeois au chocolat Liegeois vanille
	Soda	Fruit de saison	Repas Provençal Paté de campagne	bio Fruit de saison	
	Mais-thon Salade de pâtes Wings de poulet Julienne de légumes Fromage fouetté Fruit de saison	Mélange provençal Choux chinois Brochette de poisson sauce citron Purée Crème anglaise Biscuit	Tomate farcie Aubergines et riz Yaourt sucré Fruit de saison 	Carottes râpées Concombres vinaigrette Pâtes à la carbonara Chantailou Compote	Salade de lentilles Salade de pomme de terre Nuggets de poisson Courgettes au curry Vache qui rit Fruit de saison
du 17 au 21					
du 24 au 28					

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)