



MAIRIE D'ARAMON

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Rentrée scolaire Concombres vinaigrette Laitue	Salade de maïs, tomates et olives	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Feuilles d'épinards en salade	Quiche à la courgettes	Tomates-mozzarella Courgettes râpées-mozzarella
	Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise Crème renversée	Poulet rôti Ratatouille Saint paulin Saint morêt	Quenelles sauce nantua Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Kiri	Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Tomme blanche	Brandade de morue Yaourt sucré Yaourt aromatisé
	Madeleine	Fruits de saison au choix	Crème dessert chocolat Crème dessert pralinée	Fruits de saison au choix	
	Melon jaune Coleslaw Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit Port Salut	Pâté de campagne Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison	Laitue iceberg et dés d'emmental Tomates et dés d'emmental Escalope de poulet au paprika Haricots beurres sautés	Salade de pommes de terre aux légumes Taboulé Raviolis Emmental à la tomate Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Salade de blé aux crudités Salade de lentilles à l'échalote Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulé ail et fines herbes Edam Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature
Du 10 au 14	Mousse au chocolat		Beignet aux pommes	Fruits de saison au choix	
	Tomates en vinaigrette Radis-beurre Spaghettis à la carbonara Gouda Délice d'emmental	Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Tartare	Concombres vinaigrette Melon Marmite du pêcheur Semoule Cantafrais Croix de Malte Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Goût de France Jus d'orange Artichaunade Axoa de canard Lentilles Saint Nectaire Tarte au citron	Macédoine mayonnaise Omelette Ratatouille napolitaine Fromage Fruit de saison
	Compote au choix	Fruits de saison au choix			
	Salade de lentilles Salade mexicaine Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Rondelé	Carottes râpées à la ciboulette Chou blanc en vinaigrette Financière de veau Frites Vache picon Emmental Yaourt aux fruits	Salade de coquillettes aux olives Salade de boulgour Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Tomme noire Petit Louis tartine Fruits de saison au choix	Salade de tomates et dés de gouda Feuilles d'épinards en salade et dés de gouda Merguez Riz de Camargue Flan au chocolat Flan au caramel	Laitue Concombres vinaigrette Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Brebicrème Cake au chocolat
Du 17 au 21	Comote au choix	Fruits de saison au choix			
	Salade de lentilles Salade mexicaine Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Rondelé	Carottes râpées à la ciboulette Chou blanc en vinaigrette Financière de veau Frites Vache picon Emmental Yaourt aux fruits	Salade de coquillettes aux olives Salade de boulgour Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Tomme noire Petit Louis tartine Fruits de saison au choix	Salade de tomates et dés de gouda Feuilles d'épinards en salade et dés de gouda Merguez Riz de Camargue Flan au chocolat Flan au caramel	Laitue Concombres vinaigrette Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Brebicrème Cake au chocolat
	Fruits de saison au choix	Yaourt sucré			
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)

En Septembre, les légumes et fruits de saison sont

Le raisin

L'artichaut

Nous fêterons :

Le goût de France

BONNE RENTREE !