

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



En Septembre, les légumes et fruits de saison sont

Le raisin

L'artichaut

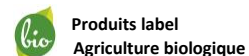
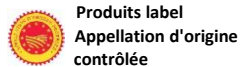
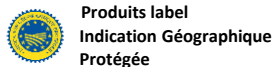
Nous fêterons :

Le goût de France

BONNE RENTREE!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	<p><u>Rentrée scolaire</u> Concombres vinaigrette</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de maïs, tomates et olives</p> <p>Poulet rôti </p> <p> Ratatouille</p> <p> Pavé de Lozère </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Quenelles sauce nantua</p> <p> Riz de Camargue aux oignons</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p>Quiche à la courgettes</p> <p>Rosbeef (froid)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chanteneige</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Brandade de morue</p> <p> Yaourt au citron </p>
Du 10 au 14	<p>Melon jaune</p> <p> Sauté de porc aux olives</p> <p> Petits pois-carottes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Cervelas</p> <p>Steak haché aux herbes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Brique de Lozère </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Laitue iceberg et dés d'emmental</p> <p> Escalope de poulet au paprika</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p> Raviolis </p> <p> Emmental à la tomate</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé aux crudités</p> <p> Filet de colin meunière et citron</p> <p> Aubergines à la parmesane</p> <p> Fromage blanc nature</p> <p> Crème de marrons</p>
Du 17 au 21	<p>Tomates en vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la carbonara</p> <p>Gouda</p> <p> Compote des Cévennes </p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde</p> <p> Purée de brocolis</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Semoule</p> <p>Cantafrais</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><u>Goût de France</u> Artichautade</p> <p> Axoa de canard</p> <p>Lentilles</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tortillas à la pommes de terre</p> <p> Courgettes à la provençale</p> <p> Lozère vache </p> <p>Fruit de saison</p>
Du 24 au 28	<p>Salade de lentilles</p> <p>Nuggets de blé</p> <p> Haricots verts sautés</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p> Financière de veau</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Vache picon</p> <p> Yaourt fermier sucré</p>	<p>Salade de coquillettes aux olives</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Galettes de légumes</p> <p> Berger de Lozère </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et dés de gouda</p> <p> Merguez</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Laitue</p> <p>Cœur de colin sauce basilic</p> <p> Ratatouille</p> <p>Edam</p> <p>Cake au chocolat</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.



Bonjour,

Veillez trouver ci-joint les menus pour la rentrée de Septembre,

Vous y trouverez un menu sur « [le goût de France](#) » le 20 Septembre :



Artichautade : à accompagner de pain

Axoa de canard : canard émiété en sauce tomate légèrement épicée

Lentilles

Saint Nectaire AOP

Tarte au citron

Nos produits labellisés

Raviolis à l'emmental

Local et BIO

Saint Nectaire **AOP**

Riz de Camargue **IGP**

Nos pâtisseries maison

Quiche à la courgette

Cake au

chocolat

Bonne lecture et bonnes vacances d'Eté !