



ST CHAMAS

Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

En Septembre, les légumes de saison sont

L'aubergine

Le melon

La courgette

Nous fêterons ...

Bonne rentrée scolaire !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Rentrée scolaire Tomates - mozzarella</p> <p> Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Flan au caramel </p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Salade verte</p> <p>Croc'lait</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Taboulé</p> <p> Sauté de poulet au jus</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Curry de colin</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantadou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
Du 11 au 15	<p>Salade de pâtes au basilic</p> <p>Chipolatas grillées (Sans porc : Saucisses de dinde)</p> <p> Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Boullgour</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Sauté de dinde au thym</p> <p>Poêlée printanière</p> <p>Bleu à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Frites</p> <p>Petit suisse nature</p> <p> Cake au citron</p>	<p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)</p> <p> Raviolis </p> <p>à l'aubergine</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 18 au 22	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Poulet basquaise</p> <p> Riz de Camargue</p> <p>Cantafras</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru (Sans porc : Melon)</p> <p>Pot au feu à l'ancienne</p> <p>et ses petits légumes</p> <p> St marcellin à la coupe</p> <p> Oreillettes </p>	<p>Mélange provençal (chou blanc, courgettes râpées, poivrons rouges, maïs)</p> <p>Steak haché sauce barbecue</p> <p>Duo de blé et piperade de légumes</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Jambon blanc (Sans porc : Jambon de dinde)</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue et dés d'emmental</p> <p>Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée)</p> <p>Pâtes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Du 25 au 29	<p>Salade de blé à la ciboulette</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Colombo de porc (Sans porc : Colombo de dinde)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Escalope de dinde aux herbes</p> <p>Purée de courges</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Couscous de pois chiches</p> <p>et ses légumes</p> <p> Laitage</p> <p>Biscuit</p>	<p> Tarte au fromage</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</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.



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 (excepté les fruits exotiques et a

