









ST CHAMAS

# Menus du mois d'Août 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 06 au 10</b>	Salade de blé  Omelette Ratatouille Fromage Fruit de saison	<u>Carnaval de Venise</u> Tomates-mozzarella  Tortellinis  ricotta-épinards  Crêpe à la fraise	Pâté de campagne  Brochette de dinde aux herbes  Duo de carottes jaunes et orange  Edam à la coupe  Semoule au lait	Melon jaune  Steak haché pizzaïole  Pommes noisettes sac  Cantafrais  Flan au chocolat	<u>Repas froid</u> Concombres vinaigrette  <b>Rôti de porc</b> <i>Sans porc : Thon</i>  Salade de penne Marco Paulo  Emmental à la coupe  Glace
<b>Du 13 au 17</b>					
<b>Du 20 au 24</b>	Betteraves vinaigrette   <b>Pilons de poulet</b>  Galettes de légumes  Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison	 <b>Melon</b>  Tortis  à la bolognaise de thon  Camembert à la coupe  Glace	Céleri rémoulade  Filet de hoki sauce maître d'hôtel  Gratin de courgettes au romarin  Gouda  Beignet au chocolat	<u>La Réunion</u> Salade verte Rougail de saucisses <i>Sans porc : omelette</i>  Riz créole  Yaourt nature Salade de fruits tropicaux (ananas, papaye, goyave et jus de raisin et ananas)	<u>Repas froid</u> Tomates vinaigrette  Œufs durs  Taboulé  Cantadou  Fruit de saison
<b>Du 27 au 31</b>	Mélange Inca et dés d'emmental (batavia, tomate, radis, maïs)  Poisson pané et citron  Purée de brocolis  Glaces	Salade de pommes de terre aux petits légumes  Escalope de poulet basquaise  Papeton d'aubergines  Fromage fouetté  Fruit de saison	Carottes râpées  Tomate farcie  Boulgour  <b>Petit livarot à la coupe</b> Flan au caramel	 <b>Pizza</b>  Quenelles sauce tomates  Haricots verts sautés  Fromage à la coupe  Fruit de saison	<u>Repas froid</u> Salade verte Jambon blanc <i>Sans porc : Jambon de volaille</i>  Macédoine mayonnaise  Petit suisse nature  Fourré au chocolat

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 Août, les légumes et fruits de saison sont



Le melon



**Nous Découvrons**



Le Carnaval de Venise



L'île de la Réunion