



ST CHAMAS

# 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
<b>Du 03 au 07</b>	<p><u>Rentrée scolaire</u> Concombres vinaigrette</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs)</p> <p>Quenelles sauce nantua</p> <p>Riz 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><b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates-mozzarella</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<b>Du 10 au 14</b>	<p>Melon jaune</p> <p>Sauté de porc aux olives (sans porc : sauté de dinde aux olives)</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b></p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Cervelas (sans porc : pâté de volaille)</p> <p>Steak haché aux herbes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue iceberg et dés d'emmental</p> <p><b>Escalope de poulet au paprika</b></p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>Emmental à la tomate</b></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>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc nature</p>
<b>Du 17 au 21</b>	<p>Tomates en vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la carbonara (sans porc : spaghettis au saumon)</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>	<p>Pizza</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Courgettes à la provençale</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>Brie à la coupe</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>	<p><b>Goût de France Artichaudade</b></p> <p><b>Axoa de canard</b></p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Saint Nectaire</b></p> <p><b>Tarte au citron</b></p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille napolitaine</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Du 24 au 28</b>	<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>Frites</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Salade de coquillettes aux olives</p> <p>Paleron de bœuf au jus</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates et dés de gouda</p> <p>Merguez</p> <p><b>Riz de Camargue</b></p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Laitue</p> <p>Cœur de colin sauce basilic</p> <p>Galettes de légumes</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.



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)