



ST CHAMAS

# Menus du mois de Juillet 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 10 au 14</b>	Salade fraîcheur (batavia, carotte, maïs) Tranche de bœuf braisé à l'échalote Pommes noisettes Gouda Mister Freeze	Tarte aux poireaux Sauté de dinde à la dijonnaise Pâtes Vache qui rit Fruit de saison	Salade de pommes de terre aux crudités Boulettes de bœuf sauce méridionale Carottes sautées Fromage Fruit de saison	Tomates - Mozzarella Cari de poisson Riz rouge Crème dessert praliné	<b>Fête Nationale</b>
<b>Du 17 au 21</b>	Concombres vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Camembert à la coupe Flan au caramel	Macédoine mayonnaise Tortilla de pommes de terre Courgettes à la provençale Yaourt nature Fruit de saison	Repas Américain Salade verte Nuggets de volaille Frites Cookies Mister Freeze	Salade de pois chiches Rôti de porc au jus (Sans porc : Rôti de dinde au jus) Haricots verts au paprika Emmental à la coupe Fruit de saison	Melon Dos de colin sauce safranée Semoule Tartare Fromage blanc aromatisé
<b>Du 24 au 28</b>	Pâté de campagne (Sans porc : Pâté de volaille) Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Repas rouge Tomates vinaigrette Chili con carné Riz créole Rouy à la coupe Tarte aux fraises	Salade de Pâtes Marco Paulo Jambon blanc (Sans porc : Jambon de dinde) Duo de courgettes jaunes et vertes Fripions Fruit de saison	Laitue Escalope de volaille aux olives Pommes de terre boulangère Bûche de chèvre à la coupe Yaourt brassé aux fruits	Crêpe au fromage Poisson pané et citron Ratatouille Fromage fouetté Fruit de saison
<b>Du 31 Juillet au 04 Août</b>	Repas barbecue Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette Chipolatas (Sans porc : Saucisse de dinde) Salade niçoise Emmental Beignet au chocolat	Taboulé à l'orientale Rôti de veau Aubergines à la parmesane Château Peyssac à la coupe Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Poulet rôti Lentilles Petit suisse nature Fruit de saison	Melon jaune Steak haché aux herbes Frites Bleu à la coupe Mousse au chocolat	Mélange farandole aux dès d'emmental Pâtes aux fruits de mer Mister Freeze

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))