





ST CHAMAS

Menus du mois d'Août 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|---|---|--|--|--|
| Du 07 au 11 | Salade de pâtes à la tapenade Escalope de dinde basquaise Haricots beurres persillés Emmental à la coupe Fruit de saison | Salade verte et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge (sans pocr : sauté de dinde à la sauge) Pommes noisette Liégeois à la vanille | Salade de blé aux crudités Omelette Carottes persillées  Fromage Fruit de saison | Repas Camarguais Tomates vinaigrette Boeuf gardian Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Compote | Concombres vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Julienne de légumes Edam Donut's |
| Du 14 au 18 | | | | | |
| Du 21 au 25 | | | | | |
| Du 28 Août au 01 Septembre | Palet fromage de chèvre et Salade verte Parmentier à la purée de patates douces et céleris  Fromage Fruit de saison | Pizza au fromage Galette de tofu Ratatouille Crème anglaise Madeleine | Radis-beurre Jambon braisé (sans porc : jambon de volaille) Pâtes au pesto Château Peyssac à la coupe Compote | Repas Camping Chips Brochette de dinde Salade de tomates et olives Yaourt aromatisé Guimauve | Céleri rémoulade Moqueca de poisson (lait de coco) Blé Chantailou Fruit de saison |

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)