



ST CHAMAS

Menus du mois de Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Juillet, les légumes et fruits de saison sont



L'aubergine



La tomate










La pêche

Nous Découvrons



La pollinisation

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 09 au 13	Tomate vinaigrette Galopin de veau Pommes noisettes sac Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Jambon blanc <i>Sans porc : jambon de volaille</i> Coquillettes Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles Poisson pané et citron Papeton d'aubergines Camembert à la coupe Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde au basilic  Haricots verts sautés Fromage fouetté Glaces	Repas froid Salade de blé aux crudités Rosbeef Mélange Inca (batavia, tomates, radis, maïs) Yaourt nature Fruit de saison
Du 16 au 20	<u>La Pollinisation</u> Courgettes râpées Poulet au miel  Purée de patates douces Bûche de chèvre à la coupe Beignet aux pommes	Pizza au fromage Chipolatas <i>Sans porc : saucisse de volaille</i> Ratatouille Bleu à la coupe Fruit de saison	Salade verte Steak haché à l'échalote  Semoule Fromage Laitage	Salade niçoise Filet de colin meunière Carottes à l'huile d'olive Vache qui rit Fruit de saison	Repas froid Melon Œufs durs mayonnaise Salade de penne à la tapenade Tartare Glaces
Du 23 au 27	Salade de pois chiches Colin sauce safranée  Riz de Camargue aux poivrons Rouy à la coupe Fruit de saison	Tomates et dés de brebis Lasagnes à la bolognaise Glaces	Salade de maïs-tomates Quenelles de dinde sauce tomate Blé Chanteneige Carré abricot	Caviar d'aubergines et son toast Tortillas de pommes de terre Courgettes sautées Edam Liégeois à la vanille	Repas froid Concombres vinaigrette  Rôti de dinde Salade de boulgour Brie à la coupe Fruit de saison
Du 30 Juillet au 03 Août	Carottes râpées Axoia de bœuf  Spaghettis Fromage à la coupe Laitage	Taboulé Cordon bleu de dinde Haricots beurre sautés  Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison	<u>Pollinisation</u> Scarole et dés de gouda Boulettes d'agneau Purée d'artichauts Compote	Friand au fromage Rôti de veau Courgettes à la provençale Saint Morêt Fruit de saison	Repas froid Tomates vinaigrette Surimi Salade de pommes de terre aux crudités Domalaite Brownies

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)