



En Septembre, les fruits et légumes de saison sont :

L'aubergine

La pêche

Nous découvrons

Les pois cassés et pois chiches

L'Océanie
Le 15 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31 Août au 04 Septembre		Rentrée des classes Tomates vinaigrette Escalope de volaille au jus Galettes de légumes Crème anglaise Biscuit	Laitue et dés de gouda Rôti de veau Purée de pois cassés Compote	Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière et citron Courgettes à la Niçoise Coulommier à la coupe Fruit de saison
Du 07 au 11	Melon Boulettes de bœuf à la tomate Spaghettis Fromage Laitage	Coupe de monde rugby Maïs-thon Crispy rugby (escalope de dinde panée en forme de rugbyman) Flan d'aubergines Petit suisse sucré Fruit de saison	Croisillon à l'emmental Boeuf braisé Haricots romano Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Anchoaïde Cari de poisson Pommes vapeur Edam Yaourt aromatisé
Du 14 au 18	Salade de pâtes Escalope de volaille aux oignons Carottes sautées Fromage Fruit de saison	Océanie Salade australienne (betteraves et dés de fêta) Curry de poisson et fruits de mer et ses légumes (riz, filet de hoki, fruits de mer, patate douce, petits pois et lait de coco) Clafoutis aux Kiwis	Pâté de campagne (sans porc : pâté de volaille) Bœuf Basquaise Semoule Chanteneige Fruit de saison	Melon jaune Dos de colin à l'huile d'olive Ratatouille napolitaine Camembert à la coupe Compote
Du 21 au 25	Tomates vinaigrette Bœuf aux olives Riz Fromage Laitage	Pizza au fromage Chipolatas (sans porc : saucisse de volaille) Purée de céleris Fromage fouetté Fruit de saison	Taboulé de pois chiches Sauté de dinde au thym Poêlée printanière Yaourt sucré Fruit de saison	Tapenade sur toast Pâtes au thon Petit moulé aux fines herbes 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)