



# LE PUY SAINTE REPARADE - ECOLE MATERNELLE - ARC EN CIEL

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017



(sous réserve d'approvisionnement)

En Septembre, les légumes de saison sont

L'aubergine

Le melon

La courgette

**Nous fêtons ...**

La gastronomie

**Bonne rentrée scolaire !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise Flan au caramel	Friand au fromage Rôti de veau Gratin de courgettes au romarin Fromage à la coupe Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu Carottes au cumin Emmental à la coupe Fruit de saison	Melon jaune Curry de colin Riz créole Cantadou Liégeois au chocolat
<b>Du 11 au 15</b>	Salade de pâtes au basilic Chipolatas grillées Ratatouille Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Boulgour Tartare Fromage blanc aromatisé	Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette Bœuf aux olives Haricots verts sautés Petit suisse sucré Cake au citron	Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron) Raviolis à l'aubergine Gouda Fruit de saison
<b>Du 18 au 22</b>	Betteraves vinaigrette Poulet basquaise Riz de Camargue Cantafrais Fruit de saison	Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes St marcellin à la coupe Oreillettes	Tapenade noire sur toast Jambon blanc Purée de pommes de terre à la noix de muscade Brie à la coupe Fruit de saison	Laitue et dés d'emmental Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de Pâtes Mousse au chocolat
<b>Du 25 au 29</b>	Salade de blé à la ciboulette Tranche de bœuf braisé Courgettes à la provençale Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées au citron Colombo de porc Pommes noisette Vache picon Yaourt aromatisé	Tomates vinaigrette Couscous de pois chiches et ses légumes Crème anglaise Madeleine	Tarte au fromage Filet meunière et citron Brocolis à la crème Edam 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)