








LA verdiere

Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 04 au 08	Salade de tomates Saucisse grillée Pâtes fraîches Camembert Flan au caramel 	Salade verte Galopin de veau Courgettes sautées Kiri Fruit de saison	Taboulé Cordon bleu Carottes au cumin Emmental Fruit de saison	Melon jaune Curry de colin Riz créole Cantadou Liégeois au chocolat
Du 11 au 15	Salade de pâtes mexicaine (haricots rouges, maïs et poivrons rouges) Steak haché 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 Tarte aux pommes	Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron) Raviolis frais à l'aubergine Gouda Fruit de saison
Du 18 au 22	Betteraves vinaigrette Poulet basquaise  Riz de Camargue Cantafrais Fruit de saison	Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru Blanquette de veau 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	Salade verte Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée) Pâtes Emmental Mousse au chocolat
Du 25 au 29	Salade de blé à la ciboulette Boulette de boeuf 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 et ses légumes  Laitage Biscuit	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)

En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêterons ...



La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !