



ST CLEMENT DE RIVIERE : maternelles

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 03 au 07	<u>Rentrée scolaire</u> Concombres vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise Madeleine	Salade de pois chiches Poulet rôti Ratatouille Fromage Fruit de saison	Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Quenelles sauce nantua Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert pralinée	Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Fruit de saison	Tomates-mozzarella Brandade de morue Yaourt aromatisé
Du 10 au 14	Melon jaune Sauté de porc aux olives <i>Sans porc : sauté de dinde aux olives</i> Petits pois-carottes Vache qui rit Mousse au chocolat	Pâté de campagne <i>Sans porc : pâté de volaille</i> Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison	Laitue iceberg et dés d'emmental Escalope de poulet au paprika Haricots beurres sautés Beignet aux pommes	Salade de pommes de terre aux légumes Raviolis Emmental à la tomate Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulté ail et fines herbes Fromage blanc nature
Du 17 au 21	Tomates en vinaigrette Spaghettis à la carbonara Gouda Compote	Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Semoule Croix de Malte Petits suisses aromatisés	Goût de France Artichautade Axoa de canard Lentilles Saint Nectaire Tarte au citron Jus d'orange	Macédoine mayonnaise Omelette Ratatouille napolitaine Fromage Fruit de saison
Du 24 au 28	Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Financière de veau Pommes vapeurs Vache picon Yaourt sucré	Salade de coquillettes aux olives Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Tomme noire Fruit de saison	Salade de tomates Merguez Riz de Camargue Fromage Laitage	Laitue Cœur de colin sauce basilic Galette de légumes Edam Cake au chocolat

* Pour chaque plat protidique à base de viande une substitution à base de poisson ou d'œufs peut être proposé

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)

