



(sous réserve d'approvisionnement)

**En Septembre, les légumes et fruits de saison sont**

**Le raisin**

**L'artichaut**

**Nous fêterons :**

**Le goût de France**

**BONNE RENTREE!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 03 au 07	<b>Rentrée scolaire</b> Salade verte <b>Feuilles d'épinards en saalade</b> Spaghettis à la bolognaise Glace au choix	Taboulé <b>Salade de pommes de terre au cumin</b> Poulet basquaise <b>Courgettes sautées</b> Corbeille de fruits	<b>Repas végétarien</b> Salade de tomates Carottes râpées <b>Quenelles sauce nantua</b> Riz aux oignons Mousse au citron Mousse au chocolat	Mais-thon Salade de riz Rosbeef Ratatouille <b>Corbeille de fruits</b>	Concombres vinaigrette Radis - beurre Parmentier de morue <b>Crème dessert au chocolat à la vanille</b>
Goûter du centre de loisirs			Jus de pommes Moelleux au chocolat <b>MAISON</b> Fruit de saison		
Du 10 au 14	Melon Pastèque Paleron de bœuf au jus Carottes braisées Yaourt nature et confiture Fromage blanc et confiture	<b>Œufs durs mayonnaise</b> <b>Pâté de campagne - cornichon</b> <b>Sauté de porc aux olives</b> Pennes Corbeille de fruits	Laitue <b>Chou blanc</b> Escalope de poulet au paprika Haricots verts persillés Tarte aux pommes <b>MAISON</b>	<b>Carottes râpées</b> <b>Tomates vinaigrette</b> Steak haché aux herbes Pommes noisettes Flan à la vanille Flan au caramel	Quiche à la courgettes <b>MAISON</b> Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane <b>Corbeille de fruits</b>
Goûter du centre de loisirs			Jus d'oranges Pain - confiture Fruit de saison		
Du 17 au 21	Salade de tomates au persil Salade verte Spaghettis à la carbonara Purée de poires Purée de pommes	<b>Pizza au fromage</b> <b>Rôti de dinde</b> <b>Courgettes à la provençale</b> Corbeille de fruits	Concombres vinaigrette Melon Couscous de colin <b>et ses légumes</b> Crème dessert praliné Crème dessert chocolat	<b>Goût de France</b> <b>Artichautade sur toasts</b> <b>Axoa de canard</b> <b>Duo de flageolets et carottes</b> <b>Tarte au citron</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Betteraves vinaigrette</b> Tortilla à la pommes de terre Piperade de légumes Corbeille de fruits
Goûter du centre de loisirs			Jus multivitaminés Pain - pâte à tartiner Fruit de saison		
Du 24 au 28	<b>Repas végétarien</b> Salade de penne mexicaine Salade de pois chiches Nuggets de blé et ketchup <b>Haricots verts sautés</b> Corbeille de fruits	<b>Carottes râpées à la ciboulette</b> <b>Melon</b> Financière de veau <b>Riz de Camargue</b> Mousse au chocolat Liégeois à la vanille	Friand au fromage Sauté de bœuf à la tomate Brocolis persillés <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Céleris râpés crus</b> <b>Chipolatas</b> <b>Purée de pommes de terre</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Yaourt sucré</b>	Laitue Coleslaw Filet de colin sauce basilic <b>Carottes vichy</b> Cake au chocolat <b>MAISON</b>
Goûter du centre de loisirs			Jus d'ananas Gâteau au yaourt <b>MAISON</b> Purée de poires		

**CORBILLE DE FRUITS**

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)

NOS FOURNISSEURS	Boulangers	Fruits & Légumes	Légumes bios	Viandes
	Maison Chabanol Les semailles et les moissons	Marty Primeur Grand Fruit	Mathieu YON	Alès Viandes Alazard & Roux