



ST CLEMENT DE RIVIERE : Elémentaires

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

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

Le raisin

L'artichaut

Nous fêterons :

Le goût de France

BONNE RENTREE !