

















Du 03 septembre au 28 septembre 2018					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 03 au 07 septembre	Salade pomme de terre Cordon bleu haricots vert Gouda Danette vanille	Pate croute richelieu Emincé de veau aux champignons  Mélanges 5 céréales Buche du Pilat Compote 		Duo de tomate palmier Rôti de porc Petits pois Mimi pavé brebis Pastèque	 Salade verte aux croutons Poisson au four Carottes sautées St albray Panacotta palmier
Semaine du 10 au 14 septembre	Tomates en salade haché agneau sauce chasseur  Gratin de pâte Liégeois fruit	Salade de riz Paupiette de poisson blanc provençale Courgettes sautées fromage frais vanille  Fruit de saison		 Concombres, fromage ail et fines herbes sauté de poulet à la basquaise Pomme purée dany chocolat	15 Lentilles du var  <u>canneloni légumes</u> Poêlée rustique Délice au chèvre Fruit 
Semaine du 17 au 21 septembre	Œufs durs vinaigrette Saucisse de porc Flageolets paysans Crèmeux Crème anglaise biscuit	 Salade verte à l'emental aile poulet rôti Riz de Camargue Duo de fruits		duo de betteraves  champignons daube de boeuf Pomme vapeur Fromage blanc nature Tarte pomme	Nem aux légumes Brandade de morue Haricots verts Yaourt nature perle Fruit
Semaine du 24 au 28 Septembre	Crèmeux de canard Omelette fromage Beignet de chou-fleur Mimolette  Compote	 Couscous poulet merguez Semoule/ légumes Edam à la coupe Raisin		 Chou-fleur Steak haché Pommes wedges Kiri Crème brûlée	Salade verte aux pignons Quenelles saumon Gratin de potiron Comté Churros au sucre

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.











Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort :






Du 1er Octobre au 26 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 5 octobre 	Chou-fleur vinaigrette  Paupiette de veau pomme paillasson Mini pavé d'affinois Duo de fruit	Feuilleté au comté Rôti de porc au jus Ratatouille bombel Mousse de fromage blanc		Terrine de canard poivre vert Sauté de volaille au curry Semoule au beurre  Buche du Pilat Compote de pomme	Céleris rave rémoulade Poisson vapeur avec ses légumes mini cabrette Tarte aux pommes 
Semaine du 08 au 12 octobre Ballade gastronomique au tour du miel	 Tomates, mozzarella, basilic Cappelletis Avec son parmesan Fruit de saison	Jambon de dinde Tortillas aux pommes de terre Gratin de courgette parmesan Crêpes au miel	Le Repas du jeudi tout bio fournisseurs Mallemortais et locaux	 Menu bio local Salade verte Bœuf gardiane Pomme de terre Fromage local Pomme cuite au miel	Feuilleté fromage Gratin de poisson Gratinée Haricot vert Faiselle confiture abricot
Semaine du 15 au 19 octobre	Betteraves vinaigrette Boulette d'agneau au curry Boulgour  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade verte dés de chèvre aux pignons Potatoburger   Haricots verts Yaourt aux fruits		Salade de tomate Sauté de porc Pomme vapeur Gouda Fruit de saison	Coleslaw Poisson meunière Poêlée de légumes  Petit suisse Beignet au chocolat
Semaine du 22 au 26 octobre	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 