



• Pour le mois de Septembre 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 3/09/18 au 09/09/18	Salade Crudi-Mozza Filet de Poulet Pané American Potatoes Edam La salade de fruits et sa crème fouettée	Salade de Pois chiches au cumin Rôti de Porc au Jus Carottes à la Ciboulette Camembert Crème Dessert Caramel	Salade verte Lasagnes Napolitaine Kiri « Nectarine »	Feuilleté Hot-Dog Filet de merlu Courgette à la Catalane/Riz Petit Suisse Pastèque «Bio»
Du 10/09/18 au 16/09/18	Asperges vinaigrette Saucisses de Strasbourg Petits Pois braisés Tomme Noire Mousse au chocolat	Concombre Poulet rôti Purée de Légumes Fromage Tarte aux fruits	Oeufs dur mayonnaise Boeuf aux Olives Semoule «Bio» Brie Yaourt nature sucré	Salade Fraîcheur Filet de Lieu au citron Blé aux herbes Rondelé « Melon »
Du 17/09/18 au 23/09/18	Coleslaw Sauté de Porc à la Provençale Pates «Bio» Kiri Fromage Blanc	<u>Menu Latino</u> Paëlla « Terre et Mer » Fromage des Pyrénées Pêche à la Chantilly	Salade Verte Rôti de Veau Haricots verts persillés Emmental Semoule au lait	Salade de Pomme de terre, échalotte et ciboulette Nugget's de poisson Ratatouille Camembert « Poire »
Du 24/09/18 au 30/10/18	Taboulé Maison Aiguillette de Volaille Purée de Courges Pavé Daffinois Crème Brûlée Maison	Salade Carottes et Féta Rôti de boeuf « Tagliatelles » fromage rapé Tomme Blanche Ananas en cube	Rosette et beurre Cabillaud à la Crème Polenta Petit Suisse Banane «Bio»	Quiche Lorraine Maison Paupiette de Veau Jardinière de légumes Gouda Compote de Poire



Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, 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..  
Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"  
"Produits issus de l'"Agriculture Biologique"

