



# 1 ELEMENT BIO PAR JOUR

## MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<b>Du 03 au 07</b> 	<u>Rentrée scolaire</u> <b>Concombres vinaigrette</b> <b>Coquillettes à la bolognaise</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Biscuit</b>	Salade de maïs, tomates et olives Poulet rôti Ratatouille Saint paulin <b>Fruit de saison</b>	Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige <b>Fruit de saison</b>	Tomates-mozzarella Brandade de morue <b>Laitage</b>
<b>Du 10 au 14</b>  Le raisin  L'artichaut	Melon jaune Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit <b>Laitage</b>	Cervelas Steak haché aux herbes <b>Purée de pommes de terre</b> Camembert à la coupe Fruit de saison	<b>Salade de pommes de terre aux légumes</b> <b>Raviolis</b> <b>Emmental à la tomate</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane <b>Fromage</b> Fromage blanc nature
<b>Du 17 au 21</b>  <b>Nous fêtons :</b> <b>Le goût de France</b>	<b>Tomates en vinaigrette</b> Spaghettis à la carbonara Gouda Compote	Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale <b>Fromage à la coupe</b> Fruit de saison	<u>Goût de France</u> <b>Artichaudade</b> <b>Axoa de canard</b> <b>Lentilles</b> <b>Saint Nectaire</b> <b>Tarte au citron</b>	Macédoine mayonnaise Tortillas à la pommes de terre Piperade de légumes <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
<b>Du 24 au 28</b>  <b>BONNE RENTREE !</b>	Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe <b>Fruit de saison</b>	<b>Carottes râpées à la ciboulette</b> Financière de veau Pommes vapeurs Vache picon Yaourt sucré	Salade de tomates et dés de gouda Merguez <b>Riz de Camargue</b> Flan au caramel	<b>Salade verte</b> Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Cake au chocolat

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)