

En septembre, quelques fruits et légumes de saison...

SEPTEMBRE



La mirabelle



Le concombre



La nectarine



La mirabelle



Le raisin



Le maïs



La grappe

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade de batavia à la sauce vinaigrette Farfalles aux légumes Emmental râpé Compote de pommes	Salade composée (tomates, haricots verts, emmental) Emincés de bœuf Frites Crème glacée	Tomates en salade mélangées et oignon rouge à la sauce vinaigrette Rôti de porc Ratatouille (courgettes, tomates, aubergines, oignons) Yaourt à boire	Salade de lentilles et feta Filet de colin pané Gratin de courgettes Carré frais Melon
<i>Sulfites, œuf, moutarde</i>	<i>Moutarde, sulfites, α-galactose, fruits à coques, soja</i>	<i>œufs, α-galactose, sulfites, moutarde</i>	<i>Œufs, fruits à coques, moutarde, sulfites, lentilles, poisson, soja</i>
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
Macédoine de légumes et thon Cordon bleu Haricots plats Petit suisse aux fruits Pastèque	Salade d'haricots verts, échalotes Chili Sin Carne Riz Cheddar Abricots	Tomates mozzarella Sauté d'agneau Semoule Chavroux Compote	Mélange de crudités de saison (batavia, tomates, oignons, olives, thon) Filet de colin Carottes à la crème Mini Roitelet Bâton de crème glacée
<i>Céleri, œufs, moutarde, sulfites, α-galactose, poisson</i>	<i>Moutarde, œufs, fruits à coques, soja</i>	<i>Moutarde, fruits à coques, α-galactose, lait de chèvre</i>	<i>Œufs, sulfites, moutarde, α-galactose, fruits à coques, soja, poisson</i>
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
Melon Boulettes de bœuf à la sauce napolitaine Coquillettes Fromage blanc vanillé Salade fruits exotiques au sirop	Pizza au fromage Brouillade aux herbes Épinards à la crème Mirabelle aux fraises	Avocat en salade (laitue, miettes d'avocat) Rôti de veau Tajine de légumes (carottes, courgettes, oignons, pommes de terre) Emmental / Pêche blanche	Tomates basilic Saumon Lentilles corail aux crevettes, lait de coco et curry Comté Pêche
<i>Sulfites, œuf, soja, fruits à coques, α-galactose</i>	<i>Sulfites, moutarde, œuf, fruits à coques, soja</i>	<i>Fruits à coques, sulfites, moutarde, pois, α-galactose</i>	<i>Moutarde, sulfites, poisson, lentilles, mollusques, crustacés</i>
LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
Salade de batavia à la sauce vinaigrette Rosbif Pommes de terre grenaille Cantafras Fraises rondes	Concombre et fêta Poulet basquaise Farfalles Tomme noire Crème glacée	Salade de chou rouge aux dès d'emmental Pané de mozzarella Petits pois carottes Fromage blanc Biscuits	Salade de batavia à la sauce vinaigrette Filet de hoki Haricots verts Petit suisse aux fruits Nectarine
<i>Sulfites, œufs, fruits à coques, moutarde, α-galactose</i>	<i>Sulfites, œufs, fruits à coques, soja</i>	<i>Sulfites, lait de brebis, soja, fruits à coques, moutarde</i>	<i>Œufs, sulfites, moutarde, poisson, α-galactose</i>
LUNDI 30			

Amandine LEDIG (cantinière) et Serge FARRUGIA (nutritionniste diététicien)

Notes

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Allergènes présents à tous les repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers

Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison.



COMMUNE DE SAINT CHRISTOL