



BARJOLS

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Septembre, les légumes et fruits de saison sont

Le raisin

L'artichaut

Nous fêterons :

Le goût de France

BONNE RENTREE!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	<p>Rentrée scolaire Concombres vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Crème anglaise Madeleine</p>	<p>Salade de pois chiches Escalope de dinde au jus Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>	<p>Mélange fantaisie (batavia, carottes, maïs) Quenelles sauce nantua Riz aux oignons Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert pralinée</p>	<p>Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette Brandade de morue Tomme blanche Yaourt aromatisé</p>
Du 10 au 14	<p>Coleslaw Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Vache qui rit Flan au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Steak haché au jus Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison</p>	<p>Iceberg et dés d'emmental Escalope de poulet au paprika Haricots verts sautés Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de pois chiches Raviolis Emmental à la tomate Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc nature</p>
Du 17 au 21	<p>Tomates en vinaigrette Spaghettis à la carbonara Gouda Compote</p>	<p>Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Coulommiers à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette Marmite du pêcheur Semoule Cantafrais Petits suisses aromatisés</p>	<p>Goût de France Artichaunade Axoa de canard Lentilles Saint Nectaire Tarte au citron</p>	<p>Macédoine mayonnaise Omelette Ratatouille nanolitaine Fromage Fruit de saison</p>
Du 24 au 28	<p>Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts sautés Bleu à la coupe Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette Financière de veau Pommes vapeurs Vache picon Yaourt sucré</p>	<p>Salade de tortis aux crudités Paleron de bœuf au jus Purée de brocolis Tome noire Fruit de saison</p>	<p>Salade de tomates Merguez Riz de Camargue Fromage Laitage</p>	<p>Batavia Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes Edam Cake au chocolat</p>

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)