































COMMUNES DU CLERMONTAIS

Menus du mois d'Août 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------------------|---|--|--|---|--|
| Du 07 au 11 | Salade de pâtes à la tapenade Escalope de dinde basquaise  Haricots beurres persillés - Gnocchis Chanteneige  Fruit de saison |  Salade verte et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge (option sans porc : sauté de dinde à la sauge) Pommes noisette Liégeois à la vanille | Salade de blé aux crudités Omelette  Carottes persillées - Pâtes  Fromage Fruit de saison | Repas Camarguais Tomates vinaigrette Boeuf gardian  Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Compote | Concombres vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive  Julienne de légumes - Lentilles  Fromage Donut's |
| Du 14 au 18 | Cervelas (option sans porc : pâté de volaille) Galopin de veau  Polenta sauce tomate Saint paulin  Fruit de saison | | Repas méditerranéen Melon  Cannellonis Mini cabrette Churros au chocolat | Pizza au fromage Emincé de dinde au curry Courgettes sautées - Petits pois   Laitage Fruit de saison | Mélange baltique et mozzarella (iceberg, carottes et concombres) Brandade de morue  Compote |
| Du 21 au 25 | Taboulé Saucisses de Toulouse (option sans porc : saucisse de volaille)  Purée de brocolis - Pâtes Cantafrais  Fruit de saison | Repas Bollywood Tomates vinaigrette Poulet tandoori Riz  Laitage Ananas au sirop | Salade de pommes de terre Dos de colin sauce basilic  Haricots romano - gnocchis Gouda  Fruit de saison | Carottes râpées Boulettes de bœuf  Pâtes Fromage Crème dessert chocolat | Houmous de lentilles sur toast Beignets de calamars  Aubergines à la tomate - Pommes de terre boulangère Bûche de chèvre à la coupe  Fruit de saison |
| Du 28 Août au 01 Septembre | Palet fromage de chèvre et Salade verte Parmentier à la purée de patates douces et céleris   Fromage Fruit de saison | Pizza au fromage Galette de tofu   Ratatouille - Semoule Crème anglaise Biscuit | Radis-beurre Jambon braisé (option sans porc : jambon de volaille) Pâtes au pesto Vache picon  Compote | Repas Camping Chips Brochettes de dinde Salade de tomates et olives Yaourt aromatisé Guimauve | Céleri rémoulade Moqueca de poisson (lait de coco) Blé Chantailou  Fruit de saison |

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)



Les légumes d'accompagnement sont issus de l'agriculture raisonnée

