





REDESSAN

Menus du mois de Septembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 	<u>Rentrée scolaire</u> Concombres vinaigrette Coquillettes à la bolognaise Madeleine	Salade de maïs, tomates et olives Poulet rôti Ratatouille Fruit de saison	Quiche à la courgettes Rosbeef (froid) Pommes noisette Fruit de saison	Tomates - mozzarella Brandade de morue Yaourt aromatisé
Du 10 au 14  Le raisin  L'artichaut	Melon jaune Sauté de porc aux olives Petits pois-carottes Mousse au chocolat	Pâté de campagne Steak haché aux herbes Purée de pommes de terre  Fruit de saison	Salade de pommes de terre aux légumes  Raviolis  Emmental à la tomate Fruit de saison	Salade de blé aux crudités Filet de colin meunière et citron Aubergines à la parmesane Fromage blanc nature
Du 17 au 21 Nous fêtons :  Le goût de France	Tomates en vinaigrette Spaghettis à la carbonara Compote	Pizza Rôti de dinde Courgettes à la provençale Fruit de saison	<u>Goût de France</u> Artichaudade Axoa de canard  Lentilles Tarte au citron	 Omelette Ratatouille napolitaine Fromage Fruit de saison
Du 24 au 28  BONNE RENTREE!	Salade de lentilles Nuggets de blé Haricots verts sautés Fruit de saison	Carottes râpées à la ciboulette Financière de veau Pommes vapeurs Yaourt sucré	Salade de tomates et dès de gouda Merguez  Riz de Camargue Flan au caramel	Laitue Cœur de colin sauce basilic Galettes de légumes 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)