

# Mairie de Chasse-sur-Rhône - Menu de Septembre 2020

Tous les repas sont majoritairement fait maison, avec des produits frais et de qualité qui s'inscrivent dans la saisonnalité  
Le pain servi est bio

Déjeuner	Semaine 1					Semaine 2					Semaine 3					Semaine 4										
	marredi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	lundi	marredi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	lundi	marredi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	lundi	marredi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	lundi	marredi	mercredi
Entrée	Salade verte	Salade de lentilles	Salade de tomates	Pizza végétarienne 1-7	Houmous et bâtonnets de légumes 11	Salade verte	Carottes râpées citron	Salade de riz	Tomates ou maïs	Riz de bœuf moussé 10	Salade de lentilles	Jambon blanc 12	Carottes râpées	Salade de tomates	Salade verte au bleu 7	Concombre à la grecque 7	Sardines à l'huile et salade verte 4	Salade de pâtes 1-3-9-12	Salade de maïs	Pomelo au sucre	Salade de riz au cerfeuil	Salade de riz ou cerfeuil	Salade verte	Salade de riz ou cerfeuil	Salade de haricots rouges	
Pâté protéique	Saucisses de Strasbourg 1-12	Cuisse de poulet sauce crème 7	Canard de porc 1-7	Boulettes végétariennes de légumes 1	Omelette de veau 1-7	Bœuf mijoté aux légumes 1-7	Dis de cabillaud sauce crème 1-3-7	Galette végétarienne de légumes 1	Soufflé de poulet 1-7	Cuisse de canard à crème à l'ail 1-7	Blanquette de veau 1-3-7	Blanquette de veau 1-3-7	Sauté de veau 7	Canard à la Toulouse et au confit de canard 1-12	Spaghetti à la tomate et aux boulettes végétales 1-7	Rizotto végétarien de champignons et courgettes 7	Gousses de bœuf 1-7	Filet de cabillaud vapeur 4	Colette végétale 1	Riz de porc sauce rôtie 1-7	Pilons de poulet rôti aux herbes	Cancoûtes de Foché 1	Saucisses de volaille	Saucisses de volaille		
Accompagnement	Frites maison 3-10-12	Haricots verts 7	Riz blanc aux légumes 7-9	Patates de légumes 7	Petit pois à carottes 1-7	Ravioles au bœuf 1-7	Pomme de terre au beurre 7	haricots en gratin 1-7	Rotouille	Pâtes au bœuf 1-7	Haricots verts lardis 1-7	Omelette au fromage 3-7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Alimentation sans viande	Boulettes végétales 1-3-6	Poisson sauce crème 1-3-7	Canard de porc 1-7	-	-	Mousses au fromage 1-7	Filet de cabillaud sauce vierge	-	-	-	-	Riz sauté	Dommi de terre à l'eau 11	Patates compagnons aux champignons 7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Liège	Fromage frais sur croustis 1-7	Petit saucis ou fruits 7	Mimodette 7	Vouart à boire 7	Gouda 7	Vouart vanille 7	Tomme 7	Vouart à boire 7	Tomme de brebis 7	Fromage blanc aux fruits 7	Sauces végétales 7	Commebert 7	Vouart saucis 7	Gouda 7	Ble 7	Vouart saucis vanille 7	Délice de chèvre 7	Beaufort 7	Petit saucis nature ou saucis 7	Crème fromagère 7	Vouart à boire 7	Fromage fondu 7	Bûchette de chèvre 7	Crème aux aubis 1-3-7	Fromage de chèvre 7	Fromage blanc aux fruits 7
Dessert	Compote	Fruit	Dessert lacté chocolat 7	Fruit	Tarte au citron 1-3-7	Compote	Gâteau au fromage blanc 1-3-7	Fruit	Fruit	Donut 1-3-7	Fruit	Tarte chocolat 1-3-7	Dessert lacté 1-3-7	Fruit	Compote	Tarte Bourdaloue 1-3-7-8	Crème dessert 1-3-7	Compote	Fruit	Fruit	Brioche 1-3-7-8	Compote	Compote	Fruit	Pâtisserie 1-3-7	Fruit

Toutes nos entrées de type salades, crudités ou légumes assaisonnés sont accompagnées d'une sauce vinaigrette, contenant les allergènes 10-12.

1. Gluten / 2. Crustacés / 3. Œufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque / 9. Céréales / 10. Moutarde / 11. Sesame / 12. Sulfites / 13. Lupin / 14. Mollusques

BLEU BLANC CŒUR  
Bif Meunier blanc cœur

BIO  
Label Biologique

Repas végétariens ou végétaliens (possibilité œuf)

Viande Française

Frais, dans le cas de desserts