

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

# Menus du 05 au 30 août 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

## Semaine du 05 au 09 août

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08 Repas Végétarien	Vendredi 09
	Macédoine de légumes	Betteraves au vinaigre de cidre	Tomates balsamiques	Taboulé	Endives au noix et bleu
	Escalope viennoise	Lasagnes au saumon	Poulet rôti	Courgettes farcies	Jambon grillé
	Carottes Vichy	Salade verte	Potatoes	Salade verte	Purée de céleri maison
	Buchette de chèvre		Tome de Savoie		
	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fraises au sucre	Yaourt Sucré
Goûters	Gâteau maison	Salade de fruits Biscuit	Céréales Lait	Pain perdu Sirop de fraises	Crème vanille Biscuit

## Semaine du 12 au 16 août

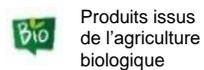
	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
	Salade composée (riz/maïs/poivrons)	Pastèque	Piémontaise		
	Filet de poisson meunière	Croque Monsieur	Rôti de dinde		
	Julienne de légumes	Salade verte	Haricots verts sautés à l'ail	Férié	Fermé
			Camembert		
	Compote de fruits	Gâteau maison	Fruit de saison		
Goûters	Viennois caramel Biscuit	Banane au chocolat Biscuit	Gâteau maison		

## Semaine du 19 au 23 août

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23 Repas Végétarien
	Carottes râpées	Radis au beurre	Concombre dés de Brebis	Salade composée (pommes de terre/cervelas/tomates)	Salade composée (tomates/maïs/cœufs)
	Merguez	Tomates farcies froides	Sauté de dinde	Papillote de poisson	Spaghettis bolognaises
	Semoule à la tomate	Salade verte	Nouilles chinoises aux petits légumes	Gratin de choux fleurs	Salade verte
		Carré de l'est			Saint Nectaire
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Glace
Goûters	Pain Pâte à tartiner	Compote Biscuit	Crème praliné Biscuit	Gaufre au Chocolat Fruit	Gâteau maison

## Semaine du 26 au 30 août

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 Repas végétarien	Jeudi 29	Vendredi 30
	Rosette Beurre	Salade composée (tomates, pastèque, olives)	Tomates mozzarella	Melon charentais	Dip's de légumes
	Quiche au fromage	Filet de colin pané	Pizza Marguerita	Chipolatas	Cordon bleu de dinde
	Salade verte	Fondue de poireaux	Salade verte	Purée	Petits pois carottes à la française
		Brie de Meaux			Gouda
	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Glace	Yaourt à la vanille	Fruit de saison
Goûters	Liégeois caramel Biscuit	Crème chocolat Biscuit	Céréales Lait	Smoothie banane Biscuit	Pain Fromage



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien

