



AOÛT 2020

Menus



RESTAURATION

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Salade verte BIO Brandade de poisson Emmental Liégeois	Crudité/ charcuterie Saumon fumé/ œuf dur Fromage blanc Kiwi BIO	Pamplemousse Paella riz BIO Saint Paulin Compote	Betteraves Rissollette de veau Jardinière de légumes Chèvre Pêche	Maïs Omelette BIO Pommes de terre Gâteau/ Crème anglaise

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Viennoiserie/ œuf à la coque Bacon/jambon de dinde Bûche du Pilât Melon/ Pastèque	Salade haricots verts Dahl de lentilles corail Riz Basmati Camembert BIO Prune	Pain/thon/mayonnaise Tomates cerise Chips Kiri Compote/ Biscuit	Smoothie Poulet pané sauce verte Banane Plantain Yaourt BIO à boire fruité Donuts	Tomates BIO fête Colin mayonnaise Taboulé Emmental Kiwi BIO

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade Mexicaine Lasagnes végétariennes Camembert BIO Prunes	Salade BIO Steak haché Frites de patates douce Mimolette Sundae	Salade de haricots verts Pizza au 3 fromages Lait BIO Gâteau au chocolat	Crudité/ charcuterie Saumon fumé/ œuf dur/ Salade/ Fromage blanc Kiwi BIO	Pain/surimi/Crudités Chips Fromage Fruit Biscuit

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Tomate BIO mozza/melon Brochette boule végétale Pommes noisette Glace Cocktail Bleu	Concombre ciboulette Sauté d'agneau Ratatouille Yaourt BIO Banane BIO	Wrap poulet/ crudité mimolette Compote/ Biscuit	Crudité/ charcuterie Œuf/ Rosbeef/ Salade Pâté de volaille Melon/ Pastèque	Panini /thon/ Fromage Tomates cerise Chips Pomme BIO

Lundi 31
Pré Rentrée

Origines des viandes : France et U.E



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.