



AOÛT 2021

Menus



RESTAURATION

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Tomate basilic Hachis Parmentier Lait BIO Fruit de saison	Pamplémousse Paella de la mer Riz Chèvre Fruits au sirop	Salade verte BIO Fish burger Frites Camembert Glacé	Pain/thon/mayonnaise Tomate/chips/eau Fromage Compote/ Biscuit	Taboulé de boulgour BIO Quiche au fromage Haricots verts Brie Yaourt vanille BIO

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Concombre Pâtes BIO bolognaise Brie Yaourt aux fruits	Orange BIO Couscous Royal Carré de l'Est Pastèque	Œuf dur/Tomate cerise Salade de PdT/ Haricots verts Yaourt à boire Compote/ Biscuit	Crudités Plateau de charcuterie Gros pain à l'ancienne Fromage blanc BIO Melon	Salade verte BIO Blanquette de colin Riz aux légumes Bûche du Pilât Fruits au sirop

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Melon Émincés de bœuf Carottes BIO à la crème Riz au lait	Carottes râpées Curry de lentilles corail Boulgour Lait BIO Crêpe	Pain/ jambon/beurre Tomate cerise/ Chips Fromage Compote/ Biscuit	Céleri rémoulade Poulet à la comtoise Pommes rissolées Yaourt BIO Fruit de saison	Œuf à la coque/ Pain grillé Viennoiseries Chocolat au lait Fromage blanc/ Fruit BIO

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Œuf/ Macédoine Pizza au fromage Fromage blanc BIO Gaufre	Salade de chou blanc Lardons Pommes de terre paysanne Gouda BIO Îles flottantes	Pain/thon/mayonnaise Tomate cerise/Chips Fromage Compote/ Biscuit	Taboulé de quinoa BIO Lasagnes aux légumes du soleil Yaourt nature Kiwi BIO	Betterave Calamars à la romaine Petits pois Mimolette Fruit de saison

Lundi 30	Mardi 31
Coleslaw Brandade de cabillaud Lait BIO Tarte Normande	Tomate cerise Pain/ Mousse de canard Chips Fromage Compote/ Biscuit



Bon appétit
Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.