



AOÛT 2022

MENUS



RESTAURATION

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Betteraves Calamars à la romaine Petit pois Mimolette Kiwi BIO	Tomates basilic Hachis parmentier Lait BIO Fruits au sirop	Pain/thon/mayonnaise Chips / Tomate Fromage Compote/ Biscuit	Salade verte BIO Sauté de veau Ratatouille/ Riz Yaourt nature BIO Abricot	Taboulé aux herbes Quiche au fromage Haricots verts Banane

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Macédoine Paella de la mer Fromage de chèvre Pastèque	Carottes mimosa BIO Curry de lentilles BIO Céréales gourmandes Lait BIO Crêpes	Pain/thon/mayonnaise Chips / Tomate Fromage Compote/ Biscuit	Céleri rémoulade Émincés de bœuf Polenta Brie Fraise	Concombres à la crème Poisson meunière Carottes Vichy/ Blé Fromage blanc BIO Melon

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
FÉRIÉ	Salade verte BIO Pilon de poulet Frites Boursin Glace à l'eau	Pain/thon/mayonnaise Chips / Tomate Fromage Compote/ Biscuit	Maïs Cordon bleu Haricots beurre Bûche du Pilât Nectarine	Friand au fromage Spaghetti BIO au saumon Yaourt BIO Poire BIO

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Chou blanc Pizza au fromage Camembert BIO Compote de pomme	Melon Brandade de colin Lait BIO Tarte aux pommes	Pain/ Jambon/beurre Tomate/ Chips Fromage Yaourt à boire/ Biscuit	Taboulé de quinoa Omelette BIO Choux fleurs Saint Paulin Pastèque	Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Yaourt BIO Kiwi

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31
Orange BIO Couscous Carré de l'Est Abricot	Œuf dur Salade PdT/ Haricots verts Yaourt à boire Compote/ biscuit	PRÉ RENTRÉE PAS DE RESTAURATION

Origines des viandes : France et U.E



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