

Menus du mois d'août 2023

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS - Origine des viandes : française sauf agneau

Lundi 31 <i>Salade mexicaine</i> <i>Goulasch hongrois</i> <i>Duo de courgettes</i> <i>Cantadou – compote de fruit</i>	Mardi 01 - menu végétarien <i>Concombre à la crème</i> <i>Omelette à l'espagnole</i> <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> <i>Yaourt à boire - raisin</i>	Mercredi 02 <i>Saucisson sec/carottes râpées</i> <i>Pain bagnat crudités</i> <i>Chips</i> <i>Coulommiers - pastèque</i>	Jeudi 03 <i>Betteraves mais</i> <i>Escalope de dinde sc de parmesan</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Yaourt au fruit – Tarte citron</i>	Vendredi 04 <i>Cèleri rémoulade</i> <i>Filet de merlu sauce Dugléré</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Cantal- Poire</i>
Lundi 07 <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Coquillettes au gruyère</i> <i>Yaourt nature - glace</i>	Mardi 08 <i>Salade de tomates basilic</i> <i>Steack haché sauce tomate</i> <i>Courgettes aux épices</i> <i>Saint Paulin- nectarine</i>	Mercredi 09 <i>Betterave au pomme</i> <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> <i>Riz créole</i> <i>Yaourt au fruit - fruit</i>	Jeudi 10 - menu végétarien <i>Salade de radis</i> <i>Quiche végétarienne</i> <i>Salade</i> <i>Edam– tarte coco</i>	Vendredi 11 <i>Salade coleslaw</i> <i>Quenelle de brochet sc Nantua</i> <i>Pomme vapeur</i> <i>Fromage – compote de pomme BIO</i>
Lundi 14 <i>Salade sombrero</i> <i>Roti de bœuf sauce échalote</i> <i>Semoule aux petits légumes</i> <i>Yaourt vanille - poire</i>	Mardi 15 - <i>Férial</i>	Mercredi 16 menu végétarien <i>Carottes râpées</i> <i>Pané de blé emmenthal épinards</i> <i>Carottes à l'orange BIO</i> <i>Glace - pomme</i>	Jeudi 17 <i>Rosette / sardines</i> <i>Emince de volaille forestier</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Carre frais – tarte au fruit</i>	Vendredi 18 <i>Concombre tomate fêta</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Salade verte</i> <i>Crème dessert - melon</i>
Lundi 21 <i>Pizza au fromage</i> <i>Escalope de volaille à la crème</i> <i>Coquillettes au beurre</i> <i>Boursin - pastèque</i>	Mardi 22 <i>Tomates vinaigrette</i> <i>Saucisse de Toulouse/volaille</i> <i>Brocolis persillés</i> <i>Yaourt bio – Donut cacao</i>	Mercredi 23 <i>Salade haricots verts</i> <i>Chili con carne</i> <i>Riz</i> <i>Yaourt boire – ananas frais</i>	Jeudi 24 - menu végétarien <i>Concombre à la grecque</i> <i>Œufs brouillés aux herbes</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Mousse chocolat - Poire</i>	Vendredi 25 <i>Taboulé</i> <i>Filet de poisson sce au beurre</i> <i>Ratatouille maison</i> <i>Camembert - glace</i>
Lundi 28 <i>Betteraves</i> <i>Emincé de bœuf au saté</i> <i>Duo carottes brocolis</i> <i>Liégeois fruit – poire</i>	Mardi 29 - menu végétarien <i>Salade de PDT ciboulette</i> <i>Palais végétarien sauce tartare</i> <i>Haricots beurre ciboulette</i> <i>Panna cotta coulis FR- prune</i>	Mercredi 30 <i>Melon olives fêta</i> <i>Marengo de dinde</i> <i>Riz</i> <i>Edam – pomme BIO</i>	Jeudi 31 <i>Guacamole et tortillas</i> <i>Boulettes à l'oriental</i> <i>Semoule aux raisins</i> <i>Pyrène – beignet</i>	Vendredi 01 <i>Salade aux noix</i> <i>Cassolette de poisson</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Yaourt - compote pomme banane</i>

*Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)*

*Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)*

*Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)*

*Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)*

*Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)*