

# Menus du mois d'août 2024

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Agriculture biologique



Fait maison



Label rouge



Viande bovine française



Produit local



Produit végétarien



MSC pêche durable



AOP



Lundi 05	Mardi 05	Mercredi 07	Jeudi 08 - menu végétarien	Vendredi 09
<i>Macédoine de légumes</i> <i>Escalope de dinde sce champignons</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Yaourt nature - nectarine</i>	<i>Chou blanc à la chinoise</i> <i>Emincé de bœuf aux oignons</i> <i>Poêlée chinoise</i> <i>Cantal jeune</i> - tarte <i>aux poires</i>	<i>Salade de radis</i> <i>Escalope de porc mariné / dinde</i> <i>Riz aux petits légumes</i> <i>Edam - glace</i>	<i>Concombre à la menthe</i> <i>Omelette p de t, oignons</i> <i>Salade verte</i> <i>Riz au caramel - pastèque</i>	<i>Taboulé oriental</i> <i>Filet de merlu sauce crevettes</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Glace - nectarine</i>
Lundi 12	Mardi 13 - menu végétarien	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<i>Salade de pommes de terre</i> <i>Cuisse de poulet aux amandes</i> <i>Haricots verts</i> <i>Petits suisses fruits – melon charentais</i>	<i>Salade de tomates, basilic</i> <i>Lasagnes végétariennes</i> <i>Glace</i> <i>Abricots</i>	<i>Carottes râpées</i> <i>Pain bagnat au thon</i> <i>Muffin</i> <i>Pastèque</i>	<i>Férial</i>	<i>Tomates, maïs, cœurs de palmiers</i> <i>Filet de colin meunière</i> <i>Brocolis au beurre</i> <i>Glace - nectarine</i>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22- menu végétarien	Vendredi 23
<i>Salade de betteraves, pomme</i> <i>Poisson pané</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Edam - abricots</i>	<i>Tomates, concombre, ciboulette</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Yaourt citron</i> - pastèque	<i>Friand au fromage de chèvre</i> <i>Boulettes de bœuf forestière</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Glace - melon</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Saucisse végétale</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Camembert – nectarine</i>	<i>Pâté de campagne / carottes</i> <i>Brandade de poisson</i> <i>Glace</i> <i>Compote de pommes</i>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29- menu végétarien	Vendredi 30
<i>Salade pommes de terre au thon</i> <i>Emincé de bœuf au paprika</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Yaourt nature - prunes</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Escalope de dinde sce champignons</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Glace – tarte au citron</i>	<i>Salade de tomates au basilic</i> <i>Cheeseburger</i> <i>Frites</i> <i>Compote de pommes - melon</i>	<i>Salade de pâtes</i> <i>Omelette aux herbes</i> <i>Brocolis persillade</i> <i>Edam - glace</i>	<i>Chou rouge aux pommes</i> <i>Filet de hoki sauce estragon</i> <i>Carottes Vichy</i> <i>Crème vanille - pêche</i>

*Viande – poisson - oeuf*

*Produits laitiers*

*Féculents*

*Légumes ou fruits cuits*

*Légumes ou fruits crus*

Origine des viandes : française sauf agneau