

MENU SCOLAIRE DU MOIS D'AOÛT 2020

DATES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 3 au vendredi 7	Taboulé Saucisse de volaille Gratin de brocolis Carré de l'Est	Tomates vinaigrette Spaghetti bolognaise de lentilles Yaourt nature Melon jaune	Pastèque Nuggets Frites Emmental Nectarine	Concombres vinaigrette Sauté de bœuf (sauce forestière) Carottes rondelles Gouda Glace vanille	Roulade de volaille Filet de colin (sauce oseille) Riz Petit moulé ail et fines herbes Ananas
Goûter	Pain et chocolat / Petit suisse arôme Compote	Palmier / Fromage blanc nature Banane	Pain et samos / Compote	Brioche / Abricots / Yaourt nature	Pain et miel / Lait / Pêche
Du lundi 10 au vendredi 14	Betteraves vinaigrette Filet de poisson pané Courgettes à la provençale Edam Maestro chocolat	Salade verte Hachis Parmentier Fromage blanc nature Compote	Melon Chipolatas Chips Glace vanille/fraise	Rillettes de thon Sauté de veau (sauce crème) Petits pois et carottes Yaourt arôme Ananas	Concombres vinaigrette Œuf dur (sauce tomate) Riz et Ratatouille Coulommiers Orange
Goûter	Palmier / Nectarine Petit suisse nature	Pain et confiture Fromage blanc nature / Raisins secs	Pain et emmental / Abricots	Quatre quart / Lait / Compote	Pain et beurre / Nectarine Yaourt nature
Du lundi 17 au vendredi 21	Tomates vinaigrette Sauté de dinde (sauce chasseur) Haricots verts Petit suisse arôme Tarte aux pommes	Salade verte Croque-Monsieur au fromage Emmental Melon jaune	Pâté de campagne Poulet rôti Petits pois et carottes Camembert Pomme	Pastèque Filet de colin (sauce ciboulette) Macaroni Vache qui rit Mousse au chocolat	Salade de pommes de terre Boulettes de bœuf (sauce tomate) Chou-fleur persillé Carré de l'Est Nectarine
Goûter	Pain et miel / Abricots Yaourt nature	Pain et samos / Compote	Cake au citron / Lait Banane	Madeleine / Compote Fromage blanc nature	Pain et chocolat / Lait / Abricots
Du lundi 24 au vendredi 28	Salade coleslaw Gratin de pâtes au jambon de dinde Yaourt arôme Abricots	Melon vert Chili sin carne Riz Montboissié Compote	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc nature Nectarine	Tomates vinaigrette Sauté de veau aux olives Carottes rondelles Brie Glace chocolat	Cervelas et cornichons Filet de hoki (sauce citron) Haricots verts Chevretine Pastèque
Goûter	Pain et beurre / Lait / Nectarine	Clafoutis / Banane / Petit suisse nature	Pain et confiture / Abricots Fromage blanc nature	Pain et vache qui rit / Compote	Brownies / Yaourt nature Pomme
Du lundi 31 au vendredi 4	Betteraves vinaigrette Filet de lieu (sauce crème) Blé Camembert Abricots	Melon charentais Normandin de veau (sauce tomate) Frites Yaourt arôme Glace vanille chocolat	Tomates vinaigrette Spaghetti Carbonara de dinde Edam Ananas	Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux oignons Jeunes carottes Petit suisse nature Banane	Pastèque Omelette Gratin de brocolis Samos Crème au chocolat
Goûter	Quatre quart / Petit suisse arôme Nectarine	Pain et chocolat / Lait / Compote	Palmier / Abricots Fromage blanc nature	Pain et Emmental / Compote	Pain et miel / Abricots Yaourt nature



En caractères gras, les produits bios => Les fruits proposés peuvent changer en fonction des arrivages

En caractères vert, les menus végétariens / En caractères rouges, desserts élaborés par nos cuisiniers

