

Menus* Semaine 32

Lundi 03 août (froid)

Terrine de légumes

Filet de dinde tandoori  

Salade de lentilles

Yaourt nature 

Fruit de saison

Mardi 04 août

Pizza aux 3 fromages

Haché d'agneau 

Flageolets

Fruit de saison 

Bon Appétit

Mercredi 05 août (froid)

Salade de chou-fleur

Rôti de porc 

Salade de blé

Fromage blanc 

Madeleine

Jeudi 06 août

Salade verte 

Garniture bolognaise 

Pennes 

Emmental râpé

Tarte à la pêche

Vendredi 07 août

Taboulé

Filet de poisson sce aurore 

Fondue de poireaux

Fromage 

Fruit de saison

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

Menus* Semaine 33

Lundi 10 août

Feuilleté au comté

Garniture carbonara

Spaghettis 

Camembert 

Fruit de saison

Mardi 11 août

Cervelas 

Bœuf bourguignon 

Carottes persillées

Fromage

Pastèque 

Bon Appétit

Mercredi 12 août (froid)

Mousseron de canard 

Poulet rôti 

Salade haricots verts

Fromage

Compote pomme - myrtilles 

Jeudi 13 août

Betteraves en vinaigrette 

Escalope de dinde viennoise 

Purée Pdt & courgettes

Salade de fruits frais

Vendredi 14 août (froid)

Melon

Jambon fumé au Porto 

Salade de Pdt

Flan nappé caramel 

Madeleine

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

Menus* Semaine 34

Lundi 17 août (froid)

Surimi mayonnaise 

Rôti de porc 

Salade de pâtes 

Yaourt framboise-abricot 

Fruit de saison

Mardi 18 août

Concombre à la grecque

Crêpinette à la volaille  

Boulgour  aux légumes

Crème dessert caramel

Bon Appétit

Mercredi 19 août

Macédoine de légumes

Omelette aux Pdt

Tomate rôtie

Riz au lait 

Jeudi 20 août

Feuilleté poulet -poireaux 

Blanquette de dinde  

Pommes croquette

Yaourt nature 

Fruit de saison

Vendredi 21 août (froid)

Salade verte  croutons-emmental

Salade de riz au poisson 

Fromage

Tarte à la pêche

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**

Menus* Semaine 35

Lundi 24 août

Terrine aux 3 légumes

Joue de porc à la tomate 

Petits pois & carottes

Fromage à tartiner 

Fruit de saison

Mardi 25 août (froid)

Céleri rémoulade

Rôti de dinde  

Salade de blé aux légumes 

Fromage  

Tarte aux pêches

Bon Appétit

Mercredi 26 août

Carottes râpées 

Saucisse au jus  

Purée Pdt & chou-fleur

Dany choco

Jeudi 27 août (froid)

Tomate – mozza

Poulet rôti  

Salade de pâtes 

Compote

Vendredi 28 août

Crêpe aux champignons

Brandade de poisson 

Salade verte 

Yaourt nature 

Mousse de marrons

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**