

MENUS DU 5 AU 9 AOUT 2024

LUNDI

Rillettes de porc et cornichons

Salade de tomates, concombres, maïs et émincé de volaille

Tome noire

Riz au lait **bio**

Goûter : Langues de chat/verre de jus d'orange

MARDI

Radis beurre

Sauté de veau aux olives

Semoule **bio**

1 verre de lait **bio**

Fruit de saison

Goûter : Madeleine au chocolat/pom'pote

MERCREDI

Salade de pâtes au maïs

Omlette

Ratatouille « maison »

Salade verte **bio**

Vache qui rit

Crème glacée

Goûter : pain **bio** tranché avec confiture/fruit de saison

JEUDI

Tranche de melon

Filet de poisson du jour sauce agrumes

Pommes de terre vapeur **bio**

Camembert **bio**

Compote pomme/fraises

Goûter : Pain au lait/ fruit de saison

VENDREDI

Salade de riz et tomates cerise

Sauté de porc **Label Rouge**

Brocolis

Comté **AOP**

Fruit de saison **bio**

Goûter : Mini roulé à l'abricot/fruit

Origine de toutes les espèces de viandes : France

BBC : Bleu Blanc Cœur (animaux nourris avec une alimentation riche en oméga 3)

Sous réserve de modifications

MENUS DU 12 AU 16 AOUT 2024

LUNDI

Taboulé
Sauté de bœuf
Haricots verts
1 petit suisse
Fruit de saison

Goûter : Pain **bio** tranché aux céréales
+ emmental/pom'pote

MARDI

Tranche de pastèque
Filet de poisson du jour au curry
Pommes de terre vapeur **bio**
Saint-paulin
Fruit **bio**

Goûter : Fourrandise cacao/verre de jus de pommes

MERCREDI

Concombre sauce bulgare
Chipolatas
Courgettes sautées **bio**
Fromage **bio** « Fleur d'Anjou »
Eclair au chocolat

Goûter : madeleines longues /fruit **bio**

JEUDI

Férialé

VENDREDI

Salade de tomates au basilic
Dhal de lentilles et riz **bio**
Chavroux
Yaourt **bio** à la fraise

Goûter : brioche tressée /briquette de lait

Origine de toutes les espèces de viandes : France

Sous réserve de modifications

MENUS DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI

Salade de pommes de terre et chorizo
Cuisse de poulet
Brocolis **bio**
Tome noire
Sorbet pêche, pomme, framboise

Goûter : Sablés nappées au chocolat/ fruit **bio**

MARDI

Carottes râpées en vinaigrette
Spaghettis **bio** à la carbonara
Fromage blanc **bio**
Fruit de saison

Goûter : crêpe chocolat noisettes /pom'pote

MERCREDI

Salade de pépinettes aux crevettes
Sauté de veau provençal
Haricots beurre
Salade verte
Vache qui rit **bio**
Mousse au chocolat

Goûter : Madeleine coquille/fruit de saison

JEUDI

Tomates à la mozzarella
Filet de poisson du jour au beurre citronné
Quinoa **bio**
Fruit **bio**

Goûter : pain **bio** tranché + gouda /verre de jus d'orange

VENDREDI

Tranche de melon
Galette de soja tomates/basilic
Ratatouille « maison » **bio**
Gâteau basque et crème anglaise

Goûter : marbré au chocolat /lait chocolaté

Origine de toutes les espèces de viandes : France

BBC : Bleu Blanc Cœur (animaux nourris avec une alimentation riche en oméga 3)

Sous réserve de modifications

MENUS DU 26 AOUT AU 30 AOUT 2024

LUNDI

Concombre en vinaigrette
Sauté de bœuf
Pommes duchesse
Salade verte **bio**
Yaourt **bio**

Goûter : Mini moelleux au chocolat/fruit

MARDI :

Quiche lorraine
Filet de poisson du jour au beurre citronné
Duo de carottes
Boursin ail et fines herbes
Fruit de saison **bio**

Goûter : 1 sachet de galettes bretonnes/briquelette de lait/fruit

MERCREDI :

Tomates en vinaigrette
Gratin de céréales et petits légumes à l'italienne
(Quinoa blanc, semoule, boulgour, quinoa rouge, courgettes, épinards, fromage)
Salade verte
Fromage blanc **bio**

Goûter : Biscuits variés /jus de pommes

JEUDI : pique-nique

Sandwich
Chips
Fruit

Gouter : biscuits variés/lait chocolaté

VENDREDI

Fermé

Origine de toutes les espèces de viandes : France

Sous réserve de modifications