



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – AOÛT 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 5 au 9/08</b>	Laitue à l'emmental Omelette nature Haricots verts au beurre Comté Madeleine	Salade de tomates à la ciboulette Filet de merlu sauce aneth Carottes persillées et pommes de terre Brie Fruit de saison *	Rillettes de sardines piment d'espelette Cordon bleu de volaille* Riz* Yaourt aux fruits Fruit de saison	Carottes râpées Bio * vinaigrette pain d'épices Sauté de veau aux olives Purée de pommes de terre Chanteneige Ananas au sirop	Pastèque fête Filet de cabillaud à la crème de pêche Julienne de légumes Yaourt nature Tarte aux pommes *
<b>Goûter</b>	Pain/beurre/confiture/fruit	Pain au lait/barre de chocolat/ lait	Pain/fromage/ jus de fruits	Gaufre/ fruit de saison	Pain d'épices/ beurre/lait/fruit
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 12 au 16/08</b>	Taboulé Filet de poisson pané Brocolis Yaourt aux fruits Fruit de saison*	Concombre à la crème Aiguillette de volaille* pochée à la vanille Pommes noisettes et dosette ketchup Emmental Compote de fruits	Terrine de poisson sauce cocktail Emincé de bœuf * au roquefort Printanière de légumes Gouda Fruit de saison	<b>Férieré</b>	<b>Fermé</b>
<b>Goûter</b>	Pain/beurre/chocolat/fruit de saison	Biscuit petit beurre/yaourt nature/fruit	Barre bretonne/fruit de saison		

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*



## Menus des scolaires et accueils de loisirs – AOÛT 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 19 au 23/08</b>	Carottes râpées* vinaigrette au citron Jambon de dinde* Pommes noisettes dosette ketchup Vache qui rit Fruit de saison	Œuf dur sauce béarnaise Boulettes d'agneau au paprika Pommes de terre persillées Chèvre Fruit de saison*	Pastèque Joue de bœuf* braisée Duo de haricots verts et flageolets Coulommiers Banane	Thématique Italie : Courgettes râpées vinaigrette au basilic Bolognaise Tortis Gorgonzola Tiramisu	Salade verte aux cœurs de palmiers Filet de colin à la crème de carottes Purée de PDT et brocolis Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Pain/beurre/confiture/fruit	Céréales/lait/compo	Pain/beurre/chocolat/fruit de saison	Pain d'épices/ beurre/fruit/ petit suisse aromatisé	Pain/beurre/confiture/lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 26 au 30/08</b>	Salade de pommes de terre Filet de poisson fondue poivrons Courgettes Emmental Fruit de saison	Carottes* râpées vinaigrette au miel Suprême de poulet * citron vert & amandes Riz aux légumes Camembert Liégeois au chocolat	Céleri rémoulade Steak haché de bœuf* Ecrasée de pommes de terre* Yaourt nature Fruit de saison	Concombre sauce moutarde à l'ancienne Blanquette de veau Jeunes carottes au beurre Mimolette Eclair au chocolat	Salade de tomates et maïs Beignets de calamars à la romaine sauce tartare Printanière de légumes Kiri Fruit de saison*
<b>Goûter</b>	Pain d'épices/ beurre/yaourt nature/fruit	Pain/beurre/ confiture/fruit	Barre bretonne/ lait à la fraise	Cracotte/beurre fruit/confiture/yaourt nature	Pain/fromage/fruit de saison

Validés par une diététicienne diplômée d'État.

**Le pain est issu de l'Agriculture Biologique pour tous les repas et les goûters.**



Produits Bio \*



Viande bovine française \*



Volaille labélisée \*



Produits frais travaillés  
Fait Maison \*



Porc français \*