






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 août 2019	Salade verte Tomates vinaigrette	Betteraves Macédoine mayonnaise	Concombres vinaigrette Radis en rondelles	Salade de farfalles au pesto Taboulé	Menu Espagnol Pastèque
	Cordon bleu Escalope de blé pois panée	Pavé de colin napolitain	Rôti d'agneau farci au jus Omelette nature	Rouleaux de bœuf sauce tomate Pavé de colin napolitain	Paëlla de poisson
	Jeunes carottes	Pommes campagnardes	Mélange de légumes et brocolis	Chou fleur saveur du soleil	Bûchette mi chèvre
	Edam Emmental	Fromage fondu Petit Louis	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits	Fruit de saison Fruit de saison
	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet framboise Beignet abricot	Fruit de saison Fruit de saison	
GOUTER Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange	GOUTER Gaufre pâtisnière Jus de pomme	GOUTER Madeleine Jus d'orange	GOUTER Croissant boulanger Compote de pomme	GOUTER Baguette et confiture de fraise Jus de raisin	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 12 au 16 août 2019	Saucisson sec Thon mayonnaise	Tomates vinaigrette Courgettes râpées	Mais vinaigrette Chou-fleur vinaigrette	FERIE	Menu USA Salade coleslaw
	Omelette nature	Boulette de soja	Purée de bœuf sauce basquaise Quenelles nature sauce Nantua		Fish burger
	Ratatouille et tortis	Carottes saveur du jardin	Bulgour pilaf		Frites
	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert Brie	Tomme noire Saint Paulin		Petit moulé nature
	Fruit de saison Fruit de saison	Glace petit pot vanille/fraise Glace petit pot vanille/chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Brownie
GOUTER Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre	GOUTER Pompon cacao Jus de pomme	GOUTER Moelleux citron Jus de citron	GOUTER	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 19 au 23 août 2019	Salade harmonie (scarole, courgette, maïs) Radis en rondelle	Tomates vinaigrette Salade verte	Salade de penne au pesto Taboulé	Rillettes à la sardine Batonnets de surimi	Carottes râpées Céleri râpé
	Haché de veau au jus Boulettes de soja et ketchup	Brandade de Morue	Sauté de bœuf au curry Tarte au fromage	Calamar à la romaine	Pavé de poisson mariné à la provençale
	Pommes smiles		Petits pois et carottes	Courgettes saveur soleil	Coquillettes
	Camembert Coulommiers	Cotentin Fraidou	Edam Emmental	Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits
	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Cocktail de fruit au sirop Ananas sirop	Cake nature
GOUTER Baguette et confiture de framboise Petit suisse aux fruits	GOUTER Barre bretonne Jus de raisin	GOUTER Madeleine Jus d'orange	GOUTER Gaufre fantasia Fruit de saison	GOUTER Baguette et st môret Jus de pommes	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 26 au 30 août 2019	Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Salade de blé à l'orientale Salade de riz à la Californienne	Carottes râpées Laitue iceberg	Pastèque	Thon à la mayonnaise Œuf dur mayonnaise
	Boulettes de soja sauce enrobante à l'ail	Sauté de poulet sauce caramel Croq veggie au fromage	Rôti de bœuf et mayonnaise Colin froid et mayonnaise	Pizza au fromage	Colin pané frais
	Riz et ratatouille	Epinards à la crème	Haricots beurre à la ciboulette	salade verte	Purée de pomme de terre
	Coulommiers Carre de L'est	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Paulin Gouda	Petit louis	Petit suisse nature et sucre Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes Compote de pomme-pêche	Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre Fantasia Gaufre pâtisnière	Glace cône vanille Glace cône chocolat	Fruit de saison Fruit de saison
GOUTER Baguette et confiture de groseille Yaourt nature et sucre	GOUTER Pain au chocolat boulanger Compote de pommes	GOUTER Moelleux citron Jus de raisin	GOUTER Madelein Yaourt nature et sucre	GOUTER Baguette et petit moulé nature Jus de pomme	

-  Plats préférés des enfants
Elaboré dans nos cuisines
-  Produits BIO
Production locale
-  Race à viande
Poisson pêche durable
-  Label rouge
Innovation culinaire
-  Poisson frais