


[Inscrivez vos enfants avant le 25 juillet]

RESTAURATION SCOLAIRE MENUS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1^{er} AOÛT Friand au fromage Pavé de merlu sauce aux herbes Carottes à la crème Gouda Fruit de saison <i>Lunette au chocolat</i> <i>Cocktail de fruits</i>	2 AOÛT Melon Omelette Brunoise & riz Yaourt nature Brownies <i>Brioche</i> <i>Fruit</i>	3 AOÛT Haricots verts en salade Spaghettis bolognaise Camembert Fruit de saison <i>Gaufre</i> <i>Compote</i>	4 AOÛT Repas froid Salade verte Rôti de bœuf froid et mayonnaise Chips et assortiment de légumes Mimolette Ile flottante <i>Baguette et chocolat / Fruit</i>
7 AOÛT Pastèque Poulet rôti aux herbes Riz aux petits légumes Chanteneige Compote de pommes <i>Baguette & Confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	8 AOÛT Tomates mozzarella Sauté de boeuf*** aux olives Haricots verts Fromage blanc nature Beignet <i>Compote</i> <i>Gâteau aux amandes</i>	9 AOÛT Concombre Pavé de colin sauce citron Purée crécy Emmental Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Lait</i>	10 AOÛT Repas froid Salade verte Jambon de volaille Taboulé Camembert mousse au chocolat <i>Cocktail de fruits</i> <i>Lunette au chocolat</i>	11 AOÛT Betteraves vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes tajine et semoule Mimolette Fruit de saison <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit</i>
14 AOÛT Coupelle de volaille Lasagne au thon Comté Fruit de saison <i>Madeleines</i> <i>Compote</i>	15 AOÛT <i>Féié</i>	16 AOÛT Repas froid Salade de pâtes Filet de hoki sauce cocktail Macédoine de légumes Vache qui rit Fruit <i>Baguette et chocolat / Fruit</i>	17 AOÛT BARBECUE Tomates Merguez & Wings Pommes grenaille Saint Paulin Liegeois aux fruits <i>Brioche et confiture</i> <i>Compote</i> 	18 AOÛT Melon Rôti de veau Macaronis Petit suisse nature Pomme à la barbe à papa <i>Baguette et fromage</i> <i>Lait</i>
21 AOÛT Salade de pommes de terre Agneau au curry Petits pois Coulommier Fruit de saison <i>Lunette aux fraises</i> <i>Compote</i>	22 AOÛT Pastèque Aiguillette de cabillaud en fish & chips Epinards à la crème et pommes de terre Edam Riz au lait à la vanille <i>Baguette et confiture / Fruit</i>	23 AOÛT Repas froid Concombres Rôti de dinde froid Piémontaise Fromage blanc nature Quatre quart <i>Gaufre / Lait</i>	24 AOÛT Carottes râpées vinaigrette Fricadelle sauce champignons Haricots verts Tomme blanche Mœlleux aux fruits <i>Baguette et chocolat et fruit</i>	25 AOÛT Betteraves en salade Paëlla Tartare Fruit de saison <i>Beignet</i> <i>Compote</i>
28 AOÛT Salade de tomates Escalope de dinde Pomme persillées Petit suisse aromatisé BIO** Cocktail de fruits <i>Baguette et confiture</i> <i>Lait</i>	29 AOÛT Friand fromage Pavé de merlu sauce aux herbes Carottes à la crème Saint bricet Fruit de saison <i>Lunette au chocolat</i> <i>Cocktail de fruits</i>	30 AOÛT Pastèque Omelette Brunoise et riz Yaourt vanille bourbon Brownies <i>Brioche</i> <i>Fruit</i>	31 AOÛT Haricots verts en salade Boulette végétales Coquillettes Crèmeux bourguignon Fruit de saison <i>Gaufre</i> <i>Compote</i>	

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

*  Production locale.

**  Produits biologiques.



*** Viande de bœuf issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.