

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 AOÛT Carottes râpées vinaigrette Emincé de bœuf à l'indienne Macaronis Emmental Cocktail de Fruits <i>Madeleine et fruit Yaourt à boire</i>	4 AOÛT MENU FROID Salade de riz Manchons de poulet sauce BBQ Tomates cerise et chips Yaourt à boire Fruit <i>Baguette et chocolat Compote</i>	5 AOÛT ANIMATION BBQ Salade verte Merguez Pain Hot-dog Pommes Smile Vache qui rit Smoothie <i>Pain au lait et pâte à tartiner Fruit</i>	6 AOÛT Melon Couscous végétal Semoule et légumes couscous Ail et fines herbes Glace <i>Gaufre Fruit et lait</i>	7 AOÛT Crêpe au fromage Filet de merlu sauce citron Méli-mélo de légumes Yaourt aromatisé Fruit <i>Baguette et confiture Jus de fruit</i>
LUNDI 10 AOÛT Salade verte Agneau au curry Riz Camembert Liégeois au chocolat <i>Gâteau marbré Fruit</i>	11 AOÛT Macédoine de légumes Hachis parmentier végétal Yaourt Fruit <i>Baguette et beurre Compote de fruit</i>	12 AOÛT Pastèque Filet de hoky sauce Diéppoise Ratatouille et pâtes Tome blanche Glace <i>Gaufre Fruit et lait</i>	13 AOÛT MENU FROID Concombres vinaigrette Rôti de dinde Piémontaise Kiri Compote pomme fraise <i>Barre pâtissière et confiture Yaourt à boire</i>	14 AOÛT Salade de perles Filet de poisson meunière et citron Duo de carottes Petit Suisse Fruit <i>Baguette et chocolat Jus de fruits</i>
LUNDI 17 AOÛT Salade de cœurs de palmier Veau à la provençale Brocolis et semoule Faisselle Fruit <i>Cookies et compote Lait</i>	18 AOÛT Carottes râpées Raviolis végétals Brie Ananas au sirop <i>Baguette et beurre Fruit</i>	19 AOÛT Taboulé Steak haché Poêlée de légumes Gouda Fruit <i>Brioche et confiture Jus de fruit</i>	20 AOÛT Melon Pavé de merlu sauce aioli Gratin Dauphinois Saint-Môret Glace <i>Pain au chocolat Fruit</i>	21 AOÛT MENU FROID Salade de pommes de terre Jambon de volaille Tomates cerise et chips Yaourt à boire Fruit <i>Baguette et fromage Compote de fruits</i>
24 AOÛT Pastèque Sauté de bœuf Haricots verts et pommes persillées Galet de la Loire Crème à la vanille <i>Baguette et chocolat Fruit</i>	25 AOÛT Betteraves rouge en salade Galopin de veau sauce forestière Coquillettes Mimolette Fruit <i>Quatre quart et compote Jus de fruits</i>	26 AOÛT Riz en salade Boulettes végétales Gratin de courgettes Fromage blanc nature Fruit <i>Pain aux céréales et fromage Gourde de fromage blanc</i>	27 AOÛT MENU FROID Salade de tomates Wings de poulet Taboulé Saint Nectaire Glace <i>Brioche et confiture Fruit</i>	28 AOÛT Concombres bulgare Pavé de colin sauce citron Epinards Yaourt nature Eclair au chocolat <i>Gaufre et chocolat Briquette de jus de fruit</i>

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

** Produits biologiques.

Production locale.

LA NOUVELLE AGRICULTURE NATURELLE

BLEU BLANC CŒUR

Produit issu de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.