

MENU D'AOUT 2024



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Ainsi qu'aux viandes françaises ou labellisées.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 01	Vendredi 02
			RILLETES+CORNICHONS ROTI DE DINDE POMMES DE TERRE BIO AU FOUR FRUIT BIO+FROMAGE	PIZZA POISSON SAUCE AU BEURRE POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC A LA VANILLE
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE BOULETTES DE BŒUF BIO FARFALLES AU BEURRE FRUIT BIO	SALADE+AVOCATS EMINCE DE PORC COURGETTES BIO PERSILLEES RIZ AU LAIT	QUICHE CUISE DE POULET GARNITURE DE LEGUMES GLACE	TOMATES EN SALADE+MOZZARELLA NUGGETS DE BLE SEMOULE COMPOTE	SALADE DE PERLES AUX CRUDITES OMELETTE NATURE HARICOTS VERTS EN SALADE YAOURT A LA VANILLE
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
CONCOMBRES BIO EN SALADE LASAGNES VEGETARIENNE COMPOTE +GATEAU	RIZ EN SALADE AIGUILLETES DE POULET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC	SALADE COMPOSEE+FROMAGE SAUCISSES DE CANARD FLAGEOLETS FRUIT AU SIROP	CREPES AU FROMAGE POISSON FRIT RATATOUILLE FRUIT BIO	SALADE COMPOSEE ROTI DE BŒUF POMMES NOISETTES GLACE
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
HARICOTS VERTS EN SALADE BRANDADE DE MORUE FRUIT BIO+FROMAGE	JAMBON DE PAYS ROTI DE DINDE POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC	CONCOMBRES BIO EN SALADE RAVIOLIS COMPOTE+GATEAU	FLAMMEKUECHE BOULETTES VEGETALES COURGETTES BIO PERSILLEES FRUIT BIO	CAROTTES BIO RAPEES JAMBON BLANC POMMES DE TERRE BIO AU FOUR FLAN AU CAMEL