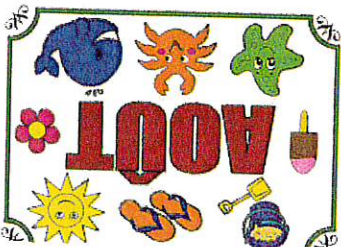


RESTAURANT D'ENFANTS MENUS D'AOÛT 2021



Tous les plats sont élaborés avec des produits frais, à la cuisine centrale, sauf ceux signalés S : Surgelé

lundi 2 août mardi 3 août

Concombre ciboulette
Falafelles
Purée
Fromage
Pastèque

lundi 9 août mardi 10 août

Salade / œuf
Cuisse de poulet
Frites
Fromage
Pastèque

lundi 16 août mardi 17 août

Tomate /œuf
viennoise
S
carottes
F
Fromage
pêche

lundi 23 août mardi 24 août

Tomate / concombre
Chipo / merguez
F
Pommes sautées
Salade de fruits frais

lundi 30 août mardi 31 août

Melon
Paupiette de veau
S
Riz aux légumes
VQR
Prunes

lundi 6 août mardi 7 août

Concombre au yaourt
Spaghettis
M
bolognaise
Râpe

jeudi 12 août jeudi 19 août

Brandade de poisson
M
Salade
Fromage
Glace

jeudi 19 août jeudi 26 août

Salade de haricots
S
Dos de colin
Tomate pro/Purée
Fromage
Prunes

jeudi 26 août vendredi

Salade aux noix et
lardons
Beef
F
Gratin de pâtes
Banana split

mardi 24 août mercredi

Salade composée
M
Oeuf mollet à la tomate
Semoule/courgettes
F
Babybel
Tarte aux poires

mardi 31 août mercredi

Betterave mimosa
Spaghettis
bolognaise
M/rapé
Pot comote
Biscuit

lundi 30 août mardi 31 août

Salade de pâtes
Oeuf poché
M
Ratatouille
Petit suisse
Biscuit

lundi 23 août mardi 24 août

Salade de fruits
Chipo / merguez
F
Pommes sautées
Salade de fruits frais

lundi 30 août mardi 31 août

Melon
Paupiette de veau
S
Riz aux légumes
VQR
Prunes

LES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES LIVRAISONS

VBF viande bovine française F : Frais S : Surgelé M : Fabrication maison V : repas végétarien



Les aliments soulignés sont issus de l'agriculture biologique

CUISINE CENTRALE

Marie-Christine ANDRIEUX

Marie-Christine Andrieux

Le Maire,
Nicolas PLATON



