

Service Restauration

MENU Août

En fonction de l'approvisionnement des stocks le menu peut-être modifié.
Plan alimentaire élaboré en collaboration avec une diététicienne.

Lundi 3

Carottes râpées
Poisson meunière 
Petits pois 
Cantal 
Crème dessert

Lundi 10

Œuf mayonnaise
Escalope viennoise
Ratatouille
Camembert 
Compote 

Lundi 17

Coleslaw
Tempura de poisson 
Farfalles 
Fromage blanc au fruit
Pêche plate

Lundi 24

Pois chiche en salade 
Cordon bleu
Salsifis à la crème
St Paulin
Abricot

Lundi 31

Pique-nique

Mardi 4

Haricots verts en salade
Escalope de veau 
Riz pilaf 
Emmental 
Pêche

Mardi 11

Melon
Omelette aux herbes
Mesclun
Yaourt au fruit mixé
Pastèque

Mardi 18

Chou blanc à la mimolette
Sauté de porc 
Semoule 
Mimolette
Cocktail de fruit au sirop

Mardi 25

Tomates mozzarella
Raviolis aux légumes 
Salade verte
Kiri
Paris-brest

Mercredi 5

Pique-nique

Mercredi 12

Pique-nique

Mercredi 19

Pommes de terre en salade
Brocolis au saumon 
Yaourt sucré
Gâteau basque

Mercredi 26

Concombres à la crème
Sauté de bœuf 
Pommes dauphines
Roitelet
Compote 

Jeudi 6

Betteraves 
Emincé de poulet 
Polenta 
Edam 
Banane

Jeudi 13

Pizza aux fromages
Filet de lieu 
Courgettes sautées
Gouda 
Pomme au four 

Jeudi 20

Pique-nique

Jeudi 27

Surimi
Brandade
Comté 
Flamby caramel 

Vendredi 7

Salade de tomates
Pâtes au saumon 
Vache qui rit 
Éclair chocolat

Vendredi 14

Macédoine de légumes 
Chili con carne
Riz 
Petits suisses sucrés
Abricot

Vendredi 21

Salade composée
Poulet rôti 
Duo de haricots 
Petit moulé
Glace

Vendredi 28

Melon
Paella 
Yaourt au fruit
Pastèque