

MENUS Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
03 août 2020	04 août 2020	05 août 2020	06 août 2020	07 août 2020
Concombre Œuf dur sauce emmental ● Coquillettes ● Camembert Compote de fruits	Salade haricots verts ● Rôti de bœuf ● Pommes Noisettes Fromage blanc au sucre roux ●	Melon Sauté d'agneau au thym ● Ratatouille ● Tomme noire Nectarine	Tomates vinaigrette ● Cabillaud sauce meunière ● Carottes Vichy ● Emmental Crème Mont Blanc chocolat	Friand au fromage Escalope sauce moutarde ● Petits pois ● Yaourt nature ● Abricots
10 août 2020	11 août 2020	12 août 2020	13 août 2020	14 août 2020
Carottes râpées ● ● Bolognaise de thon ● Spaghettis Saint-Paulin Pêche	Pastèque Escalope viennoise Purée de courgettes ● Carré de l'Est Compote pommes/framboises	Macédoine de légumes Steak haché Haricots verts ● Gouda Crème vanille	Saucisson sec Sauté de volaille au curry ● Semoule ● Petit Suisse Prune	Radis Merlu sauce Aurore ● Riz ● Emmental Flan pâtissier
17 août 2020	18 août 2020	19 août 2020	20 août 2020	21 août 2020
Betteraves ● Escalope sauce crème ● Purée carottes/courgettes ● Bûche de chèvre Nectarine	Melon Rôti de porc aux pruneaux ● Coquillettes ● Tomme noire Abricots	Taboulé Colin sauce Hollandaise ● Poêlées de légumes Yaourt nature ● Eclair au chocolat	Tomates Quiche au thon ● Salade verte Camembert Compote pommes/bananes	Chou-fleur vinaigrette ● ● Boulette d'agneau sauce curry ● Pommes rissolées Babybel Liégeois au chocolat
24 août 2020	25 août 2020	26 août 2020	27 août 2020	28 août 2020
Concombre Cabillaud sauce tomate ● Ratatouille ● Tomme blanche Prunes	Crêpe au fromage Sauté de volaille Tandoori ● Riz ● Gouda Crème Mont Blanc à la vanille	Salade verte Hachis parmentier ● ● Carré de l'Est Raisin	Pastèque Poisson pané Purée de céleri ● Babybel Clafoutis aux fruits ● ●	Macédoine/Thon ● Paupiette de veau sauce crème ● Boulgour ● Fromage blanc au sucre roux ●

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
 Toutes les viandes de bœuf sont d'origine européenne.
 Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

Légende

- Agriculture biologique 
- Fait Maison 
- Bleu Blanc Cœur 
- Produits de Normandie 
- Menu 0 déchet 