

MENUS Grands 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 ● Banane	Melon Sauté d'agneau au thym ● Ratatouille ● Tomme noire Nectarine	Tomate Cabillaud sauce meunière ● Carottes Vichy ● Emmental Compote de fruits	Asperges Escalope sauce moutarde ● Petits pois ● Bûche de chèvre 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 Bœuf égréné ● ● Haricots verts ● Gouda Melon	Chou-fleur ● ● Sauté de volaille au curry ● Semoule/Petits pois ● ● 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 de volaille à la crème ● Purée de carottes ● Bûche de chèvre Nectarine	Melon Rôti de porc aux pruneaux ● Coquillettes ● Tomme noire Compote de fruits	Taboulé Collin sauce Hollandaise ● Poêlées de légumes Yaourt nature ● Abricots	Tomates Quiche au thon ● Salade verte Camembert Compote pommes/bananes	Chou-fleur ● ● Boulettes d'agneau sauce curry ● Pommes rissolées Babybel Raisin
24 août 2020	25 août 2020	26 août 2020	27 août 2020	28 août 2020
Concombre Cabillaud sauce tomate ● Ratatouille ● Tomme blanche Prunes	Asperges Sauté de volaille Tandoori ● Riz ● Gouda Crème Mont Blanc à la vanille	Salade verte Hachis parmentier ● ● Carré de l'Est Raisin	Pastèque Poisson pané Puré de céleri ● Babybel Compote de fruits	Macédoine/Thon ● Paupiette de veau sauce crème ● Boullgour/Carottes ● Saint-Paulin Nectarine

Menus validés par notre diététicienne référente locale.


Toutes les viandes de boeuf 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