

# MENUS SCOLAIRES DU LUNDI 03 AU VENDREDI 28 AOÛT 2020

**LUNDI**

**3-août**


Melon

Pané fromager

Brocolis

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Yaourt à boire  
petit pain au lait aux pépites de chocolat 

**MARDI**

**4-août**


**MENU VEGETARIEN**  
Betteraves vinaigrette

Raviolis de légumes

Edam 

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Moelleux au citron   
Compote

**MERCREDI**

**5-août**




Pastèque

Nugget's de blé  
Gratin de courgettes et pommes de terre

Emmental 

Compote 


**GOÛTER**

Baguette   
Vache qui rit   
Fruit de saison 

**JEUDI**

**6-août**

Concombre à la crème


Steak haché de bœuf 

S/V : Omelette 

Frites 

Glace

**GOÛTER**

Moelleux au chocolat   
Banane

**VENDREDI**

**7-août**

Melon



Poisson à la provençale

Ratatouille

Chanteneige 

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Baguette   
Barre de chocolat noir   
Fruit de saison

**10-août**


Taboulé nature

Poisson meunière

Epinards à la crème

Petit suisse aux fruits 

**GOÛTER**

Barre bretonne   
Compote gourde

**11-août**

Melon

Merguez cuite


S/V : Omelette 

Purée de pommes de terre

Edam 

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Moelleux au chocolat   
Petit suisse tube

**12-août**




**REPAS VEGETARIEN**

Salade de lentille

Lasagne ricotta épinards

Île flottante

**GOÛTER**

Baguette   
Barre de chocolat noir   
Fruit de saison 

**13-août**

Pastèque

Tomates farcie/ sans porc 

S/V : Galette de blé épinards

Riz

Emmental 

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Pain au lait aux pepites de chocolat  
Yaourt à boire




**14-août**

Salade verte gruyère rapé et vinaigrette

Brandade de morue

Yaourt à la framboise 

**GOÛTER**

Baguette   
vache qui rit   
Fruit de saison 

**17-août**

Duo de crudités



Steak haché de bœuf 

S/V : Pané fromager

Gratin dauphinois

Yaourt nature sucré 

**GOÛTER**

Barre bretonne   
Fruit de saison 

**18-août**

Melon


Pilons de poulet aux herbes 

S/V : colin à la provençale

Pennes


Fromage blanc à la fraise 

**GOÛTER**

Moelleux au chocolat   
Banane

**19-août**

Salade nicçoise

Cordon bleu de volaille 

S/V : Poisson pané cuit

Haricots verts

Edam 

Compote 


**GOÛTER**

viennoise aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

**20-août**

**REPAS FROID**

Macédoine mayonnaise



Jambon de dinde 

S/V : Nuggets de blé

Taboulé nature

Yaourt aromatisé 

**GOÛTER**

Viennoise nature  
Barre de chocolat noir   
Fruit de saison 

**21-août**

**REPAS VEGETARIEN**



Pastèque

Omelette nature 

Petit pois

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Baguette   
Vache qui rit   
Fruit de saison

**24-août**

Melon 

Steak haché de bœuf 



S/V : Pané fromager

Gratin dauphinois

Vache qui rit 

Compote 

**GOÛTER**

Brioche aux pépites de chocolat   
Fruit de saison 

**25-août**

**MENU VEGETARIEN**



Carottes râpées vinaigrette

Lasagnes ricotta épinards

Emmental 

Glace

**GOÛTER**

Barre bretonne   
Fruit de saison 

**26-août**

Concombre à la crème


Jambon de dinde tranché

S/V : Omelette nature 

Pommes de terre rissolées

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Moelleux au citron   
Yaourt à boire

**27-août**

Betteraves vinaigrette

Chipolatas\* 



S/V : Nuggets de blé

Ratatouille

Gouda 

Fruit de saison 

**GOÛTER**

Muffin au chocolat   
Banane 

**28-août**

Pastèque



Cubes de poisson aux 3 céréales

Epinards à la crème

Chanteneige 

Choux à la vanille

**GOÛTER**

Baguette, barre de chocolat noir   
Fruit de saison 

Menus sous réserve des approvisionnements

-  Produits laitiers
-  Viande, œuf, poisson
-  Légumes ou fruits cuits
-  Légumes ou fruits crus
-  Féculents, céréales
-  Produits sucrés
-  Matières grasses



- Volaille française
- Viande bovine française
- Viande porcine française



- Poisson frais
- Appellation d'Origine Protégée

\* Chipolata : Origine Union Européenne



Produit issu de l'agriculture biologique

Bleu-Blanc-Cœur : démarche de qualité, garantissant une alimentation saine et équilibrée des animaux (oméga 3).

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.