

MENUS DU MOIS DE Août 2025

				Vendredi 01
Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Melon - Dos de colin pané Pâtes - Fromage Glace	Radis beurre - Sauté de bœuf local Pommes de terre grenaille - Fromage Compote et biscuit	Salade composée - Quiche au fromage Salade - Fruit	REPAS FROID Charcuterie Roti de dinde local Salade composée Liégeois	Salade, croûtons, fromage - Emincé de poulet mariné Semoule - Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Duo de crudités - Jambon grill VPF Haricots verts bio - Fromage Pâtisserie	Friand au fromage - Lasagnes végétarienne Salade verte - Fruit	Carottes rapées - Cuisse de poulet local Frites - Fromage Glace	Salade composée - Dos de merlu meunière Epinards bio - Salade de fruits	Férial
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Pastèque - Bruschetta Salade - Compote et biscuit	Radis beurre - Escalope de dinde à la crème Riz pilaf - Yaourt bio	Betterave bio vinaigrette - Sauté de porc local Pommes de terre grenaille - Fromage Fruit	Pique-Nique	Rillettes de maquereaux - Emincé de bœuf local Carottes - Fromage Glace
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Crêpe au fromage - Dos de merlu MSC crème de fenouil Légumes du moment - Liégeois	Salade de légumes - Saucisse locale Petits pois - Fromage Pâtisserie	Salade , croûtons, fromage - Cuisse de poulet Rataouille et riz - Fruit	Melon - Steak végétarien Frites - Fromage Entremet au lait bio	REPAS FROID Concombre à la crème - Rôti de bœuf VBF Salade composée - Fromage Fruit