

AOÛT

À TABLE LES ENFANTS

RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7
Menu végétarien: Melon Lasagnes aux légumes Fromage Flan caramel	Salade mêlée Haut de cuisse de poulet rôti RS : Pois chiches au curry Boulghour Fromage Glace chocolat/vanille	Salade de P. de terre Emincé de porc aux olives RS : Pavé végétal Aubergines à la parmesane Laitage Fruit de saison	Saucisson RS : Oeufs durs mayo Chili con carné RS : Chili sin carné Riz Fromage blanc Fruit de saison	Salade de tomates fêta Poisson pané RS : Carré de seitan Pâtes semi-complètes au basilic (<i>sauf mater</i>) Parmesan râpé Fromage Fruit de saison
G : Petit écolier/Lait chocolat	G : Fruits + Gressins	G : Boudoir et Compote pommes	G : Pain + Fromage	G : yaourt à boire/pain + chocolat
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Melon Pizza au jambon RS : Pizza fromage H. verts persillés Fromage Glace vanille/chocolat	Salade de riz à l'orientale Filet de colin corn flakes RS : Crêpes fromage Ratatouille Fromage Fruit de saison	Tomates cerises mozzarella Emincé de veau crème citron olive RS : Omelette Pâtes penne Emmental râpé Laitage Ananas au sirop Fruit de saison (<i>mater</i>)	Menu végétarien : Salade de lentilles (boîtes) Croustifromage Gratin de brocolis béchamel Laitage Fruit de saison	Carottes râpées Brochette de dinde RS : Brochettes de la mer Pdt rosti Fromage Gâteau yaourt maison
G : Biscuit oréo + Lait nature	G : Beignet chocolat	G : Lait + Pain + Confiture	G : Pic et croq et Jus de pommes	G : Pain + Miel + Fruit
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Menu végétarien : Salade de concombres Quenelles à la sauce tomate Ebly Fromage Fruit de saison	Taboulé Nuggets's de poulet RS : Nugget's végétaux Purée de carottes Fromage Fruit de saison	Menu asiatique enfants et ados : Nems poulet RS : Nems légumes Porc au caramel RS : Omelette Riz cantonnais RS : Riz cantonnais sans jambon Fromage blanc Salade de fruits	Pâté de campagne RS : Œufs mayo Poisson RS : Pâtes Gratin de courgettes Laitage Fruit de saison	Melon Boulettes de bœuf RS : Pavé végétal Pommes rissolées Fromage Tiramisu
G : Pain + Pâte à tartiner + Lait	G : Cake chocolat BIO + Compote	G : Fruits + BN chocolat	G : Pain + Fromage + Jus de fruits	G : Chausson aux pommes

L'info en + : l'atelier fabriquait utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame,

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité