

MENUS DU MOIS D'AOUT 2018



LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENREDI 3
MORTADELLE ITALIENNE PAVÉ DE DINDE MÉLANGES DE LÉGUMES À LA PROVENCALE COMTÉ ABRICOT*	TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS SALADE REPAS (batavia, crudités, noix, cheddar, sauce cesar) PRODUIT LAITIER DIVERS MELON*	SALADE DE TOMATES* AUX OLIVES PAUPIETTE DE VEAU COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT BARRE GLACEE/ TARTE AUX FRUITS	PASTÈQUE* DU LANGUEDOC FRICASSÉ DE PORC DE L'AVEYRON LENTILLES BIO DU GERS YAOURT FERMIER DE LOZÈRE BISCUITS DE ST GEORGES D'ORQUES	SALADE DE RIZ (maïs,olives,tomate,dès de fromage) NUGGET'S DE FILET DE POULET / FILET DE POULET CAROTTES AU KIRI GOUDA FRUIT DE SAISON* PAIN AU PAVOT
PAIN FROMAGE/FRUIT*	PETIT SUISSE/ BISCUIT/ FRUIT*	BRIOCHE TRESSÉE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN PATE À TARTINER/ JUS DE FRUITS	BARRE MARBRÉE/ LAIT/ FRUIT*
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENREDI 10
MELON* FILET DE MERLU SAUCE TOMATE CÉRÉALES GOURMANDES VACHE QUI RIT SORBET/ DANETTE	CROUSTILLANT FROMAGE SALADE REPAS AU THON (batavia,thon,maïs,des de feta,tomates,olives) EMMENTAL BANANE BIO PAIN RUSTIQUE	SALADE VERTE* BIO LASAGNES À LA BOLOGNAISE PETIT SUISSE PECHE JAUNE*	CONCOMBRE* DE CAPESTANG À LA CRÈME SAUCISSE FRAICHE GRILLÉE DE L'AVEYRON MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO SAINT NECTAIRE FERMIER ABRICOT* DE ST JEAN DE VEDAS	PIQUE NIQUE TOMATE* AU SEL PAIN BAGNAT THON CRUDITÉS/ (PAUPIETTE VEAU) CHIPS/ EMMENTAL (HARICOTS VERTS) COMPOTE À BOIRE
BISCUITS SECS/ COMPOTE	PAIN CONFITURE/ FRUIT*	VIENNOISE CHOCOLAT/ LAIT	PAIN BEURRE MIEL/ FRUIT*	BISCUIT/BANANE
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENREDI 17
CAROTTES RAPÉES* ALOUETTE DE BOEUF À LA PAYSANNE PETITS POIS YAOURT AUX FRUITS SABLÉ DES FLANDRES	QUICHE TOMATE ET CHÈVRE SALADE REPAS AU JAMBON (pommes de terre,jambon,œufs,tomates,olives) TOMME DE SAVOIE MELON* PAIN ORIENTAL	FÉRIÉ	SALADE DE TOMATES DE MAUGUIO* BROCHETTE DE DINDE MÉDITERRANÉENNE RIZ CAMARGUAIS FROMAGE DE CHÈVRE DE L'HÉRAULT GATEAU D'ANNIVERSAIRE**	COLESLAW* POISSON PANÉ ET CITRON/ FILET DE HOKI SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS GERVAIS AUX FRUITS NECTARINE* BIO
PAIN AU CHOCOLAT/ FRUIT*	PAIN BEURRE CONFITURE/ COMPOTE		CÉRÉALES LAIT/ JUS DE FRUIT	PAIN BEURRE MIEL/ COMPOTE
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
SALADE VERTE* BIO ET TOMATES SECHÉES ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME BOULGOUR FROMAGE BLANC GLACE/ CRÈME DESSERT	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE BŒUF FROID SALADE GRECQUE (concombre,olives,tomate,oignon,feta) PRODUIT LAITIER DIVERS PÊCHE BLANCHE*	CHOU CHINOIS EN VINAIGRETTE DOS DE COLIN SAUCE CURRY POMMES VAPEUR PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*	POIS CHICHE BIO EN VINAIGRETTE GRILLADE DE PORC DE L'AVEYRON CRUDITÉS D'OCCITANIE EN SALADE TOME DE BREBIS DE L'ARIÈGE MELON DE MAUGUIO*	PIQUE NIQUE SALADE DE PATES SANDWICH JAMBON BEURRE (JAMBON BLANC) YAOURT A BOIRE (CAROTTES AU JUS) BANANE* BIO
QUATRE QUART / LAIT/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ FRUIT*	CRÊPES PATE A TATINER CHOCO/ FRUIT*	VIENNOISE CHOCOLAT/ JUS DE FRUIT	COOKIES/ COMPOTE A BOIRE
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENREDI 31
TOMATES* MOZZARELA POULET RÔTI TORTI AUX LÉGUMES CANTADOU COMPOTE DE FRUIT PAIN DE CAMPAGNE	MELON* CABILLAUD SAUCE CHAMPIGNONS GRATIN DAUPHINOIS EMMENTAL CRÈME GLACÉE (crème dessert)	FEUILLETÉ BOLOGNAISE SALADE REPAS (pdt,œufs durs,tomate,olives,mayo) PRODUIT LAITIER DIVERS PASTÈQUE*	SALADE VERTE* BIO DE VIC LA GARDIOLE ECHINE DE PORC D'OCITANIE PENNES BIO FROMAGE BLANC DE LOZÈRE PÊCHE* DU ROUSSILLON	CÉLÉRI AU FROMAGE BLANC CALAMARS EN SAUCE (PAVÉ DE HOKI) PETIT EPEAUTRE AU BEURRE PRODUIT LAITIER DIVERS ABRICOTS*
PAIN BEURRE CHOCOLAT / FRUIT*	GAUFRE CONFITURE/ FRUIT*	PAIN FROMAGE/ COMPOTE	CROISSANT AU BEURRE/ FRUIT*	PAIN BEURRE CHOCOLAT/ FRUIT*

*légumes et fruits de saison	sous réserve d'éventuelles modifications	** ANNIVERSAIRE DU MOIS: l'équipe d'animation fête les anniversaires de tous les enfants nés dans le mois		
Toutes les viandes servies sont d'origine Française (V.F ou V.B.F) race à viande rouge (Charolaise, Limousine) avec traçabilité et test E.S.B				
Légumineux et fruits crus/ cuits	Viandes Poissons Œufs	Entree, plats > 15% lipides ou P/L<ou = 1	Féculents	VACANCES SCOLAIRES
Produits laitiers	Desserts + 15% lipides / -15% lipides 20 g de glucides	GOUTERS	CRECHE	MENU DE PRODUITS REGIONAUX ET /OU BIO + PAIN BIO