

## AU MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES MOIS D'AOUT 2021

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même.  
L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans  
la majorité des cas et de saison.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la  
production et des livraisons.



### Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Les plats confectionnés « maison » sont signalés  
Par un astérisque \*



### Lundi 02

Salade du Jardinier Bio\*  
Carbonade  
Frites Bio\*/ Salade Bio  
Fromage



### Mardi 03 Repas

végétarien  
Tomate Bio mozzarella\*  
Omelette\*/ Pâtes bio  
Barre Glacée



### Mercredi 04

Radis Noir et Rose Bio\*  
Filet Meunière  
Dauphinois de courgette  
jaune et verte et Tomate Bio\*  
Yaourt Bio  
Fruit Bio Eco Responsable



### Jeudi 05

Haricots verts /Œuf mimosa  
Barbecue  
Pâtes froides composées Bio  
Compote Bio



### Vendredi 06 Menu des Vikings et des Celtes

Soupe verte  
Trio de carottes\*  
Ragout de poulet Bio  
PDT  
Myrtilles  
Yaourt Bio



### Lundi 09

Salade de pâtes Toscanes \*  
Brandade de Poisson \*  
Batavia Bio\*  
Sorbet



### Mardi 10

Croisillon au fromage  
Rôti de porc bio  
Petits pois carotte  
Riz Bio



Fruit Bio



### Mercredi 11

Concombre Bio\*  
Dinde Bio  
Friture/Haricots Verts  
Compote Bio



### Jeudi 12 Menu des Enfants

Carottes des sables \*Bio  
Pâtes Bio à la bolognaise\*  
Emmental râpé  
Fruit Bio



### Vendredi 13 Repas

végétarien Menu des Légendes urbaines  
Melon/Pastèque/Menthe\*  
Kochari  
Gâteau Pyramide

