

Le menu des vacances d'été

Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 juillet	31 juillet	1	2	3
Taboulé Rôti de porc * Ratatouille Fromage Fruit	Pois chiches-tomates Cordons bleus Haricots beurrés Yaourt brassé nature + sucre	Pastèque Brochettes de dinde au jus Riz BIO Fromage Carré abricot	Feuilleté Hot-dog Moussaka "maison" Fromage Salade de fruits	Salade à la Grecque ● Filet de saumon beurre-citron Pommes vapeur Fromage blanc aux fruits
6	7	8	9	10
Melon Pâtes à la Bolognaise + râpé Viennois chocolat	Concombres vinaigrette Nuggets + ketchup Chou-fleur BIO sauté Fromage Eclair à la vanille	Pizza Aioli de poisson Pommes de terre / carottes Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Brochette de porc sauce aigre-douce * Riz cantonais Yaourt aux fruits mixés	Quiche * Rôti de veau à la crème d'ail, tian de légumes Fromage BIO Fruit
13	14	15	16	17
Œufs durs + mayonnaise Sauté de poulet Gnocchis Fromage BIO Fruit	Tomates cerises Poisson pané + citron Purée Yaourt à boire	Férial	Carottes râpées Rosbeef sauce Tartare Rôsti de légumes Fromage Tarte aux pommes	- Couscous (poulet, boules d'agneau, merguez) Yaourt nature BIO + sucre Fruit
20	21	22	23	24
Lentilles vinaigrette Gratin de poisson Carottes BIO au beurre Fromage Glace	Melon Bœuf à la Provençale Pâtes + râpé Fromage blanc + sucre	Feuilleté au fromage Tortilla aux pommes de terre Aubergines à la tomate Fromage BIO , fruit	Pêches au thon Galette sarrasin * Salade verte Fromage Compote BIO	Macédoine mayonnaise Poulet rôti Duo de courgettes en gratin, fromage Banane BIO
27	28	29	30	31
Paupiettes de veau à l'Italienne Tempura de légumes Fromage Abricots au sirop	Gaspacho Emincé de bœuf à la moutarde, polenta Petit-suisse aux fruits Jus de fruit	Pastèque Wings Purée de carottes Fromage Crêpes au sucre	Salade Cow-boy ● Cabillaud aux petits légumes Riz Flan caramel BIO	Salade Napolitaine ● Escalope Viennoise Petits-pois aux lardons * Mousse chocolat

Ma cantine a du goût !

Les menus sont composés par la diététicienne de la cuisine centrale, M.H. Gozioso :

Des menus équilibrés et variés

Fruits et légumes de saison, viande, poisson ou œufs, laitage ou fromage

Des produits de qualité

Produits issus de l'agriculture biologique, absence d'OGM, faibles additifs alimentaires, apports nutritionnels de qualité, traçabilité des viandes...



Nos restaurants scolaires se sont engagés contre le gaspillage alimentaire

BIO : Agriculture biologique



* Préparation contenant du porc

● **Salade Napolitaine** : pâtes farfales, tomates, concombre, mozzarella, vinaigrette balsamique ● **Salade à la Grecque** : salade verte, fêta, olives noires, vinaigrette huile d'olive ● **Salade Cow-boy** : salade verte, tomates, maïs, croûtons, vinaigrette ●