

MENUS DE LA SEMAINE

SEMAINE 32

DU 03 AU 07
AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CAROTTES BIO AU CITRON	TOMATES MOZZA VINAIGRETTE BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	JOURNÉE PIC-NIC TOMATES CERISE À CROQUER	ASSORTIMENTS DE CRUDITÉS DE SAISON BIO ET CIRCUIT COURT
PLATS	PARMENTIER DE PORC ET BOEUF/POISSON SAUCE CHORON/AUORE	BURGERS DE SAUMON COQUILLETES SAUCE TOMATE	FILET DE POULET FROID PDT EN SALADE/ OEUFS DURS BÉARNAISE	SANDWICH JAMBON-FROMAGE/THON CHIPS À PARTAGER	SAUCISSES GRILLÉES SAUCE AU JUS/FALAFELS AU JUS BOULGOUR AU BEURRE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	BABYBEL	FROMAGE
DESSERT	COMPOTE DE POMMES	FRUITS FRAIS BIO OU ET CIRCUIT COURT	YAOURTS AROMATISÉS	GOURDE À DÉGUSTER ET MADELEINES	COCKTAIL DE FRUITS

MENUS DE LA SEMAINE

SEMAINE 32

DU 10 AU 14 AOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	JOURNÉE TEXAS SALADE LOUISIANE À L'ANANAS	REPAS FROID ESTIVAL TOMATES VINAIGRETTE BIO	PIZZA ROMAINE MAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE BIO	JAMBON CUIT DU TERROIR/SALADE VERTE
PLATS	STEAKS HACHÉS AU JUS/BURGERS DE SAUMON POTATOS D'ALLONDELLE	RÔTI DE PORC FERMIER FROID/OEUF DURS DE LA FERME TABOULÉ ORIENTAL	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME/NAGE DE POISSON AUREOLE RIZ PILAF	GNOCCHI À LA CRÈME ET AU GRUYÈRE	FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON RATATOUILLE
FROMAGE	PETITS SUISSES EN FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE DE MEUSE	CAMEMBERT DE MEUSE	FROMAGE DE MEUSE
DESSERT	FRUIT CUIT DE SAISON DE MEUSE	FRUIT CRU BIO OU CIRCUIT COURT	DÉLICES LAITIERS	FRUIT FRAIS BIO	TARTE AUX FRUITS DE SAISON MAISON