

Menus de Août

<p>Lundi 01 août Tomates cerises à croquer Filet de merlu froid Crêpe aux champignons Salade de lentilles Pavé demi sel Cocktail de fruits</p>	<p>Mardi 02 août Salade verte Crunchy de poulet froid <i>Dos de colin froid</i> Salade de haricots verts Mini Babybel Tarte aux pommes façon normande</p>	<p>Mercredi 03 août Aspic de légumes <i>Terrine aux trois légumes</i> Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes aux légumes Babybel Cerises</p>	<p>Jeudi 04 août Concombre vinaigrette Tortilla oignons et pommes de terre Quinoa aux petits légumes sauce tomate Produit laitier Entremet chocolat</p>	<p>Vendredi 05 août Salade de riz Dos de colin froid <i>Jambon de dinde</i> Salade coleslaw Petit Cotentin nature Quetsches</p>
<p>Lundi 08 août Carottes jaunes Sauté de volaille <i>Steak de soja à l'échalote</i> Ratatouille niçoise Produit laitier Salade de fruits acapulco</p>	<p>Mardi 09 août Terrine du marché provençale Pilons de poulet aux herbes de provence <i>Hoki grillé au citron</i> Salade du soleil Tomme blanche Melon à la coupe</p>	<p>Mercredi 10 août Quiche lorraine <i>Tarte aux poireaux</i> Tranche de poisson froid <i>Jambon blanc</i> Salade de quinoa aux petits légumes Brie Compote</p>	<p>Jeudi 11 août Chorizo doux <i>Bâtonnets de surimi</i> Aiguillettes de volaille basquaise Poisson basquaise Riz aux petits légumes Chèvre bûchette au miel</p>	<p>Vendredi 12 août Salade iceberg Boulettes de soja ketchup Haricots verts Babybel Entremet du jour</p>
<p>Lundi 15 août Salade d'avocat sauce cocktail Filet de poulet froid <i>Filet de merlu froid</i> Salade de blé à l'orientale Tendre Bleu à la coupe Pastèque</p>	<p>Mardi 16 août Carottes râpées vinaigrette Pané fromagé Coquillettes Kiri Compote</p>	<p>Mercredi 17 août Tomate mozzarella Blanquette de veau à l'ancienne <i>Pané d blé emmental épinards</i> Légumes du soleil Chavroux Cookies maison</p>	<p>Jeudi 18 août Melon et jambon de pays <i>Melon à la coupe</i> Coquelet rôti <i>Pavé de colin à l'indienne</i> Salade de lentilles Fromage frais nature BIO Liégeois aux fruits</p>	<p>Vendredi 19 août Mousson de canard <i>Poireaux vinaigrette</i> Filet de saumon froid <i>Jambon de dinde</i> Salade de riz Mimolette Abriçots</p>
<p>Lundi 22 août Salade de pommes de terre Oeufs durs mayonnaise Salade de chou fleur Coulommiers à la coupe Pastèque</p>	<p>Mardi 23 août Salade de tomates bio Carré de porc froid <i>Médaille de merlu petits légumes</i> Taboulé Bonbel Pomme</p>	<p>Mercredi 24 août Salade de soja pomme et gruyère Fricadelle de boeuf au jus <i>Nuggets de blé croustillants</i> Carottes béchamel Brie Yaourt nature sucré</p>	<p>Jeudi 25 août Chou blanc vinaigrette Cuisse de pintade rôtie froide <i>Tranche de poisson froide</i> Salade de lentilles Chanteneige Pêche plate</p>	<p>Vendredi 26 août Radis Tomate végétarienne Pâtes de Pâques Kiri Gâteau d'anniversaire</p>
<p>Lundi 29 août Carottes râpées à l'échalote Flamkûche Tranche de poisson froid Salade de chou fleur Babybel Banane</p>	<p>Mardi 30 août Melon Saucisse Saucisse végétarienne Haricots blancs à la tomate P'tit Louis Carré chocolat</p>	<p>Mercredi 31 août Terine aux trois légumes Médaille de merlu petits légumes Crêpe aux champignons Julienne de légumes Kiri chèvre Kiwi jaune</p>	<p>Jeudi 01 septembre Poireaux sauce tartare Cheeseburger Omelette Frites Samos Nectarine</p>	<p>Vendredi 02 septembre Salade iceberg Lasagne aux légumes Tomme noire Yaourt nature les 2 Vaches BIO</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.