

# Menus d'Août

<p><b>Lundi 31 juillet</b> Tomates cerises à croquer Filet de merlu froid <i>Crêpe aux champignons</i> Salade de lentilles Pavé 1/2 sel Ananas frais découpé</p>	<p><b>Mardi 01 août</b> Salade mélangée Aiguillettes de poulet froid <i>Dos de colin froid</i> Salade de haricots verts Babybel Pommes en dés cuites au spéculos</p>	<p><b>Mercredi 02 août</b> Macédoine vinaigrette Oeufs durs mayonnaise Salade de pâtes aux légumes Produit laitier Cerises</p>	<p><b>Jeudi 03 août</b> Concombre vinaigrette Tortillas oignons pommes de terre Blé et ratatouille Yaourt nature Entremet vanille</p>	<p><b>Vendredi 04 août</b> Salade de riz Dos de colin froid <i>Jambon de dinde</i> Salade coleslaw Petit Cotentin nature Fruit de saison</p>
<p><b>Lundi 07 août</b> Carottes jaunes Sauté de volaille au roquefort <i>Steak de soja à l'échalote</i> Ratatouille niçoise Produit laitier Salade de fruits acapulco</p>	<p><b>Mardi 08 août</b> Terrine du marché provençale Grignottes de poulet barbecue <i>Hoki grillé au citron</i> Salade du soleil Tome blanche Melon à la coupe</p>	<p><b>Mercredi 09 août</b> Quiche lorraine <i>Tarte aux poireaux</i> Tranche de poisson froid <i>Jambon blanc</i> Salade de quinoa Brie</p>	<p><b>Jeudi 10 août</b> Chorizo doux <i>Bâtonnets de surimi</i> Aiguillettes à la basquaise <i>Poisson à la basquaise</i> Riz à l'espagnole <i>Riz aux petits légumes</i> Chèvre bûchette au miel</p>	<p><b>Vendredi 11 août</b> Salade iceberg Oeufs durs sauce tomate Haricots verts jardiniers Produit laitier Entremet du jour</p>
<p><b>Lundi 14 août</b> Betterave vinaigrette Quenelles sauce aurore Gratin dauphinois Produit laitier Fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 15 août</b> Carottes râpées vinaigrette Steak haché <i>Pané fromage</i> Coquillettes Kiri Compote</p>	<p><b>Mercredi 16 août</b> Tomate mozzarella Blanquette de veau à l'ancienne <i>Pané de blé emmental épinards</i> Légumes du soleil Chavroux Cookies maison</p>	<p><b>Jeudi 17 août</b> Melon et jambon de pays <i>Melon à la coupe</i> 1/2 coquelet rôti <i>Pavé de colin à l'indienne</i> Salade de lentilles Fromage frais nature bio Panna cotta fraise</p>	<p><b>Vendredi 18 août</b> Mousson de canard <i>Poireaux vinaigrette</i> Filet de saumon froid et sa crème verte <i>Jambon de dinde</i> Salade de riz Mimolette Abricots</p>
<p><b>Lundi 21 août</b> Salade de haricots verts Oeufs durs mayonnaise Salade de chou-fleur Coulommiers à la coupe Pastèque</p>	<p><b>Mardi 22 août</b> Salade tomate bio Carré de porc froid <i>Médaille de merlu aux petits légumes</i> Taboulé Bonbel Pomme</p>	<p><b>Mercredi 23 août</b> 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><b>Jeudi 24 août</b> Guacamole Wrap <i>Quenelles nature aux herbes</i> Salade mexicaine Chanteneige Fruits</p>	<p><b>Vendredi 25 août</b> Radis beurre Tomate végétarienne Pâtes de Pâques Kiri Gâteau d'anniversaire</p>
<p><b>Lundi 28 août</b> Carottes râpées à l'échalote Flammeküche <i>Tranche de poisson froid</i> Salade de chou-fleur Mini Babybel</p>	<p><b>Mardi 29 août</b> Melon Saucisse de Francfort <i>Saucisse végétarienne</i> Haricots blancs à la tomate P'tit Louis Carré chocolat</p>	<p><b>Mercredi 30 août</b> Terrine aux trois légumes Médaille de merlu aux petits légumes <i>Crêpe aux champignons</i> Julienne de légumes Kiri Kiwi jaune</p>	<p><b>Jeudi 31 août</b> Poireaux sauce tartare Potatoes burger <i>Omelette au fromage</i> Salade de haricots verts Samos Nectarine</p>	<p><b>Vendredi 01 septembre</b> Salade iceberg Lasagne aux légumes Tome 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.