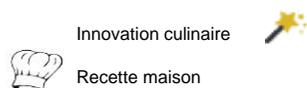


ECOLE MATERNELLES

MENUS AOÛT 2024

	Lundi	Mardi Thème Antillais	Mercredi	Jeudi Repas Froid	Vendredi
Semaine 5 au 9 août 2024	Salade de tomates vinaigrette traditionnelle Cheeseburger Potatoes & Ketchup Mister Freeze	Acras de morue Colombo de poisson (lentilles de corails, lait de coco, colin, sardines & épices) Riz Banane sauce chocolat & lait de coco	Saucisse de volaille Purée de courgettes Tomme noire Mousse au chocolat	Rôti de bœuf froid & mayonnaise Salade de coquillettes au pesto Fromage fondu Nectarine	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Omelette nature Haricots verts ail & persil Cake à la vanille
	Goûter : Jus de pomme & Palmier	Goûter : Jus multifruits & Moelleux au citron	Goûter : Madeleine longue & Pomme	Goûter : Lait nature & Barre de chocolat et pain	Goûter : Gaufre Liégeoise & Banane
Semaine 12 au 16 août 2024	Thème Normand Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge Carottes à la crème Camembert Tarte Normande fraîche	Bruschetta Sauté de bœuf sauce Bobotie Ratatouille Pêche	Chili égrené végétale Riz Petit moulé ail & fines herbes Purée de fruits maison	Férié	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carottes jaune & sauce yaourt moutarde) Brandade de poisson Banane
	Goûter : Jus d'ananas & Fromage frais sel de Guérande et pain	Goûter : Lait nature & Pompon au cacao	Goûter : Jus de multifruits & Paillolines		Goûter : Jus de pomme & Gaufre Pâtissière
Semaine 19 au 23 août 2024	Salade de tomates & mozzarella vinaigrette basilic Chipolatas Saucisse de volaille Pommes rissolées Flan à la vanille	Filet de colin pané Petits pois "saveur soleil" Yaourt nature Abricots	Salade de concombres sauce Tzatziki Boulettes d'agneau sauce fraîche à la menthe Riz dilaf Fromage blanc au coulis de pêches & groseilles	Carottes râpées vinaigrette Terroir Rôti de dinde & mayonnaise Taboulé Moelleux à la framboise	Macaronis à l'Andalouse Brie Mister Freeze
	Goûter : Madeleine longue & Pomme	Goûter : Jus multifruits & petit moulé et gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise au citron	Goûter : Gaufre au cacao & Nectarine	Goûter : Jus d'ananas & Fourrandise à la fraise



ECOLES ELEMENTAIRES

MENUS AOÛT 2024

	Lundi	Mardi <i>Thème Antillais</i>	Mercredi	Jeudi <i>Repas Froid</i>	BIO Vendredi <i>Végé</i>
Semaine 5 au 9 août 2024	Salade de tomates vinaigrette traditionnelle Cheeseburger Potatoes & Ketchup Edam Mister Freeze	 Acras de morue Colombo de poisson (lentilles de corails, lait de coco, colin, sardines & épices) Riz Petit suisse aux fruits Banane sauce chocolat & lait de coco	Salade de radis râpés vinaigrette au miel Saucisse de volaille Purée de courgettes Tomme noire Mousse au chocolat	Crèmeux de betteraves Rôti de bœuf froid & mayonnaise Salade de coquillettes au pesto Fromage fondu Nectarine	 Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Omelette nature Haricots verts ail & persil Yaourt nature Cake à la vanille
	Goûter : Jus de pomme & Palmier	Goûter : Jus multivitamins & Moelleux au citron	Goûter : Madeleine longue & Pomme	Goûter : Lait nature & Barre de chocolat et pain	Goûter : Gaufre Liégeoise & Banane
Semaine 12 au 16 août 2024	<i>Thème Normand</i> Salade verte & noix vinaigrette à la pomme Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge Carottes à la crème Camembert Tarte Normande fraîche	 Bruschetta Sauté de bœuf sauce Bobotie Ratatouille Petit suisse nature Pêche	Pastèque Chili égrené végétale Riz Petit moulé ail & fines herbes Purée de fruits maison	Férié	Salade croquante (chou blanc, brunoise de carottes jaune & sauce yaourt moutarde) Brandade de poisson Emmental Banane
	Goûter : Jus d'ananas & Fromage frais sel de Guérande et pain	Goûter : Lait nature & Pompon au cacao	Goûter : Jus de multivitamins & Paillolines		Goûter : Jus de pomme & Gaufre Pâtissière
Semaine 19 au 23 août 2024	 Salade de tomates & mozzarella vinaigrette basilic Chipolatas Saucisse de volaille Pommes rissolées Tomme blanche Flan à la vanille	 Salade de Boulgour à l'Oriental Filet de colin pané Petits pois "saveur soleil" Yaourt nature Abricots	 Salade de concombres sauce Tzatziki Boulettes d'agneau sauce fraîche à la menthe Riz pilaf Fromage blanc au coulis de pêches & groseilles	 Carottes râpées vinaigrette Terroir Rôti de dinde & mayonnaise Taboulé Petit moulé nature Moelleux à la framboise	Salade de betteraves vinaigrette échalote Macaronis à l'Andalouse Brie Mister Freeze
	Goûter : Madeleine longue & Pomme	Goûter : Jus multivitamins & petit moulé et gressins	Goûter : Lait nature & Fourrandise au citron	Goûter : Gaufre au cacao & Nectarine	Goûter : Jus d'ananas & Fourrandise à la fraise

Innovation culinaire

Recette maison

Produits frais

Agriculture biologique

Label rouge