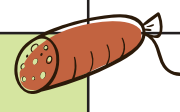


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 août  Pastèque Sauté de dinde  aux olives, haricots verts  Gouda  Tarte Normande --- • Goûter : gâteau moelleux perle sucre, lait chocolaté, fruit frais de saison	5 août MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées  au citron Lasagnes aux légumes  Fromage blanc aromatisé Compote pommes / fraise --- • Goûter : gaillardise abricot, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100%	6 août  Concombre bulgare Bolognaise  , spaghetti  Saint-Nectaire Fruit frais de saison --- • Goûter : pain au lait, yaourt à boire fraise, jus d'orange 100% pur jus	7 août REPAS À THÈME CRÉOLE Accras de morue Rougail saucisse  , pommes persillées  Petit fromage frais nature sucré Flan coco  --- • Goûter : croissant, lait fraise, fruit frais de saison	8 août  Taboulé  Dos de colin meunière  , poêlée de légumes Emmental Fruit frais de saison --- • Goûter : moelleux chocolat, laitage, compote pommes gourde 
11 août  Feuilleté hot dog (saucisse de volaille) Pavé de saumon piperade, duo de courgettes Yaourt nature + sucre Compote de pomme  --- • Goûter : pain au lait, yaourt à boire abricot, fruit frais de saison	12 août Betteraves rouges  vinaigrette au jus de framboise Sauté de bœuf au poivre, pomme vapeur Tome des Pyrénées Fruit frais de saison --- • Goûter : galette bretonne, yaourt à boire fraise, jus de pomme 100% pur jus 	13 août REPAS À THÈME STREET FOOD Stick mozzarella et sauce sweet chili Banh mi au poulet, pain burger, emincé de poulet, oignons, carotte, coriandre, mayonnaise Gouda  Brownies --- • Goûter : viennoise, lait nature, fruit frais de saison 	14 août MENU VÉGÉTARIEN Radis beurre Chili sin carne, riz  Camembert Fromage blanc au coulis de fruits jaunes --- • Goûter : marbré chocolat, laitage, compote gourde 	15 août ASSUMPTION 
18 août MENU VÉGÉTARIEN Macedoine mayonnaise Quiche fromage, salade verte Tome grise Compote pomme / banane --- • Goûter : biscuit chocolat, lait vanille, fruit frais de saison 	19 août Tomate vinaigrette Steak haché de veau sauce barbecue, frites Yaourt nature + sucre Riz au lait --- • Goûter : moelleux fourré choco-noisette, yaourt à boire abricot, fruit frais de saison 	20 août  Salade de haricots verts  à la niçoise Filet de colin  sauce beurre citron, farfalles aux petits légumes  Coulommiers Melon --- • Goûter : chausson aux pommes, lait chocolaté, jus d'orange 100% pur jus	21 août  Concombre vinaigrette échalote Curry de porc, lait de coco, poêlée de carottes et riz  Chantaillou Salade de fruits frais --- • Goûter : madeleine, yaourt à boire vanille, fruit frais de saison	22 août REPAS À THÈME GRECQUE Salade grecque Horiatiki (Tomate, concombre, olive noire, fêta, oignon rouge, poivron vert, huile olive) Poulet mariné, pommes de terre rôties au citron Yaourt grec Fruit frais de saison  --- • Goûter : pain au lait, laitage, compote gourde
25 août  Pastèque Filet de merlu  sauce romarin, citron, petits pois / carottes  Gouda  Clafoutis --- • Goûter : pain chocolat, yaourt à boire abricot, jus de raisins 	26 août REPAS À THÈME BRÉSILIEN Salade de crevettes, guacamole et mangue Moqueca de poisson (poivrons, lait de coco, coriandre, ciboulette, tomate, ail, oignons, jus de citron vert), riz  Chèvre Ananas rôti au miel et romarin --- • Goûter : moelleux fourré pomme, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100% pur jus 	27 août Salade perle, tomate, maïs, olive noire Rôti de bœuf  mayonnaise, haricots verts  Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- • Goûter : gâteau gaillardise fraise, lait chocolaté, compote de pomme / fraise gourde 	28 août  Feuilleté au fromage Filet de poulet sauce crémée moutarde légère, brocolis  Cantal  Fruit frais de saison --- • Goûter : moelleux chocolat, yaourt à boire fraise, jus multifruit	29 août MENU VÉGÉTARIEN Céleri rémoulade  Tortellonis au fromage + râpé Fromage blanc aromatisé Fruit frais de saison --- • Goûter : madeleine, laitage, compote pomme gourde 

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.