

Semaine 32 du 03 au 09 août 2020

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Tomate vinaigrette	Friend au fromage	Concombre bulgare
Paupiette de veau forestière	Jambon sauce oignons	Sauté de boeuf VBF marengo	Emincé de volaille sauce tajine	Beignets de calamar sauce tartare
Riz créole	Poêlée de légumes	Coquillettes	Gratin de choux fleurs	Semoule
Pyrénées	Emmental	Carré ligueil	Petit cotentin	1 Petits suisse sucré
Compote de pomme ananas coupelle	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais	Eclair au chocolat
Le Goûter				
Yaourt aromatisé	Pain + fromage à tartiner	Yaourt nature sucré	Laitage du jour	Lait nature
Pain + Miel	Compote pomme abricot	Sablé de Retz	Pain + confiture	Madeleine
		Fruit frais		Fruit frais

Semaine 33 du 10 au 16 août 2020

Repas végétarien

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Melon ou pastèque selon approvisionnement	Tomates vinaigrette	Taboulé	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Pâté de campagne cornichons
Cordon bleu de volaille	Pâtes bolognaises végétales	Chipolatas grillées nature	Rôti de dinde à la diable	Nugget's de poisson sauce tartare
Patatouille (Ratatouille + Pommes de terre)	//	Gratin de courgettes	Petits pois	Riz créole
Brie	Gruyère râpé	Madeleine	Camembert	Petit moulé
Compote de pommes	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Beignet framboise	Fruit frais
Le Goûter				
Pain + fromage à tartiner	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré	Laitage du jour	Lait + céréales
Fruit frais	Viennoise	Pain + chocolat à croquer	Palmier	Compote de pomme framboise
	Compote du jour		Fruit frais	

Semaine 34 du 17 au 23 août 2020

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Carottes râpées vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade marco polo (Pâtes, Surimi, tomates, maïs, mayonnaise)	Crêpes au fromage	Riz arlequin (riz, concombres, maïs, tomate vinaigrette)
Billes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Saucisse de toulouse grillée	Curry de porc	Rôti de dinde vallée d'auge	Dos de colin dieppoise
Frites au four	Lentilles	Carottes vichy	Beignet de brocolis	Jardinière de légumes
Edam	Emmental	1 Petits Suisse Sucré	Carré frais	Camembert
Compote de poire	Flan nappé caramel	Fruit frais	Fruit frais	Chou à la vanille
Le Goûter				
Fromage blanc sucré	Lait nature	Yaourt nature sucré	Laitage du jour	Yaourt aromatisé
Brioche + confiture	Pain + Miel	Viennoise + chocolat à croquer	Spéculoos	Pain
			Compote pomme ananas	Fruit frais

Semaine 35 du 24 au 30 août 2020

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Melon ou pastèque selon approvisionnement	Taboulé	Céleri vinaigrette	Saucisson sec et cornichons	Concombre sauce bulgare
Paupiette de veau au jus	Tomates farcies VBF au jus	Carbonara	Jambon de dinde froid	Marmite du pêcheur
Pommes vapeur	Gratin de choux fleurs	Coquillette	Petits pois	Riz créole
Palmier	Brie	Gruyère râpé	Vache Picon	Bûchette de chèvre
Crème dessert chocolat	Fruit frais	Compote pomme abricot	Fruit frais	Yaourt aromatisé
Le Goûter				
Pain + fromage à tartiner	Lait + céréales	Laitage du jour	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé
Fruit frais	Ananas au sirop	Pain	Madeleine	Brioche
		Fruit frais	Compote du jour	Fruit frais

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculeux
- Produits laitiers

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**



PC : Plat Complet

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit