

MENU AOUT 2020

Semaine 32	lundi 3 août 2020	mardi 4 août 2020 REPAS FROID	mercredi 5 août 2020	jeudi 6 août 2020	vendredi 7 août 2020 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>	Radis rouges	Salade de h. verts à l'échalote	Pastèque BIO	Taboulé oriental	Carottes râpées au citron
<i>Plat</i>	Raie grenobloise	Blanc de poulet mayonnaise	Emincés de bœuf au paprika	Paupiette de dinde au jus	Omelette aux oignons
<i>Accompagnement</i>	Petits pois	Riz Niçois	Purée de pommes de terre	Chou-fleur	Coquillettes BIO
<i>Produit laitier</i>	Yaourt nature BIO	Camembert BIO	Tomme grise	Fromage blanc BIO	Cantal
<i>Dessert</i>	Pruneaux au sirop	Salade de de fruits frais	Compote de pêche	Abricots	Pomme au four
Semaine 33	lundi 10 août 2020	mardi 11 août 2020	mercredi 12 août 2020	jeudi 13 août 2020 MENU MEXICAIN	vendredi 14 août 2020 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>	Salade d'artichaut vinaigrette	Salade de maïs	Melon charentais BIO	Salade d'avocat	Salade de lentilles
<i>Plat</i>	Escalope de dinde à la basquaise	Filet de saumon	Navarin d'agneau	Fajitas de viande hachée à composer soi meme	Tarte aux légumes maison
<i>Accompagnement</i>	Riz	Epinards BIO à l'ail	Endives au miel	Haricots rouges	Salade verte BIO
<i>Produit laitier</i>	Yaourt vanille BIO	Demi chèvre	Saint Nectaire	Cheddar	Emmental
<i>Dessert</i>	Prunes	Pêche	Tarte au citron	Pastèque BIO	Glace
Semaine 34	lundi 17 août 2020 REPAS FROID	mardi 18 août 2020 MENU VEGETARIEN	mercredi 19 août 2020	jeudi 20 août 2020 MENU ITALIEN	vendredi 21 août 2020
<i>Entrée</i>	Melon vert	Concombre à la menthe	Salade de pois chiches au miel	Salade verte BIO et mozzarella	Friand fromage maison
<i>Plat</i>	Jambon blanc	Riz cantonnais végétarien	Rôti de veau à la normande	Pâtes à la bolognaise	Filet de cabillaud piperade
<i>Accompagnement</i>	Taboulé		Courgettes sautées		Carottes confites
<i>Produit laitier</i>	Carré	Mimolette	Yaourt arôme		Demi chèvre
<i>Dessert</i>	Compote pomme banane	Ananas roti	Abricots	Glace	Melon jaune
Semaine 35	lundi 24 août 2020	mardi 25 août 2020	mercredi 26 août 2020	jeudi 27 août 2020 MENU DE LA MER	vendredi 28 août 2020 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>	Salade de pâtes perles	Pastèque	Betteraves cuites vinaigrette	Salade de cœurs de palmiers	Salade de tomates
<i>Plat</i>	Poulet rôti	Escalope de porc au miel	Tajine d'agneau aux fruits secs	Moules	Flan de légumes
<i>Accompagnement</i>	Haricots verts sautés	Ratatouille fraiche	Semoule	Frites	
<i>Produit laitier</i>	Faisselle	Edam	Brie	Comté	Bleu
<i>Dessert</i>	Banane	Riz au lait	Melon vert	Nectarine	Brownie et crème anglaise



Le bœuf servi dans nos restaurants est garanti 100% muscle, Origine France.

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques