



# MENUS DU 20 AOUT AU 24 AOUT 2018

		lundi 20 août 2018	mardi 21 août 2018	mercredi 22 août 2018	jeudi 23 août 2018	vendredi 24 août 2018
GRANDS	Entrée	Salade de pommes de terre	Melon	Taboulé	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de tomates
		0	0	0	0	0
	Plat principal	Omelette nature	Steak haché de bœuf au jus	Sauté de porc au jus	Fèves à la tomate	Poisson sauce oseille
		0	Cube de poisson sauce béarnaise	Boulettes de pois chiches	0	0
	Accompagnement	Epinards à la crème	Pommes wedges	Haricots beurre persillés	Petit épeautre pilaf	Pommes vapeur
	Dessert	Fruit de saison	Compote d'abricots	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane
Goûter (composante laitière)	Tomme de montagne	Bleu du Vercors	Petits suisse nature	Yaourt nature	Brique du Vercors	

		lundi 20 août 2018	mardi 21 août 2018	mercredi 22 août 2018	jeudi 23 août 2018	vendredi 24 août 2018
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de haricots et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature	Poisson nature	Volaille nature	0	Poisson nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

*Les sauces des entrées sont élaborées sur place*



# MENUS DU 27 AOUT AU 31 AOUT 2018

		lundi 27 août 2018	mardi 28 août 2018	mercredi 29 août 2018	jeudi 30 août 2018	vendredi 31 août 2018
GRANDS	Entrée	Concombre sauce fromage blanc	Betteraves en salade	Salade de tomate et féta	Pastèque	Macédoine de légumes
		0	0	0	0	0
	Plat principal	Sauté de dinde	Gratin de poisson	Hachis parmentier	Quinoa pilaf	Poisson pané
		Steak du fromager	0	Brandade de poisson	0	0
	Accompagnement	Flageolet au jus	Riz 3 continents	0	Juilenne de légumes	Salsifis et pommes de terre au jus
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature	Yaourt nature	Mini roitelet	Petit suisse nature	Conté	

		lundi 27 août 2018	mardi 28 août 2018	mercredi 29 août 2018	jeudi 30 août 2018	vendredi 31 août 2018
BEBES	Purée	Purée de brocolis Et pommes de terre	Purée de courges Et pommes de terre	Purée d'épinards Et pommes de terre	Purée de carottes Et pommes de terre	Purée de céleris Et pommes de terre
	Plat protidique	Dinde nature	Poisson nature	Boeuf nature	0	Poisson nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place