

MENUS DES GRANDS

Du Lundi 05 au Vendredi 09 Août 2019

Lundi	<p>Betteraves à la vinaigrette Emineés de dindé crême ciboulette (volaille française) Riz exéolé Kiri Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Concombres à la vinaigrette Sauté de canard (volaille française) Haricots bzurre Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain / confiture</p>
-------	---	---

Mercredi	<p>Tomate à la vinaigrette Jambon blanc (pore français) Flan de courgettes Emmental Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Semoule au lait</p>
----------	---	--



Jeudi	<p>Pastèque Sauté de bozaf sauce tomate (VBF, race à viande) Purée Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	---

Vendredi	<p>Salade strasbourgeoise Steak de poisson sauce tadjine Carottes vapeur Saint Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Entremet vanille</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

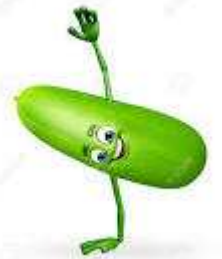
Du Lundi 12 au Vendredi 16 Août 2019

Lundi	<p>Tomate à la vinaigrette Sauté de porc au jus (porc français) Haricots verts Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	---



Mardi <i>Menu à Thème : Repas Chinois</i>	<p>Soja / Maïs vinaigrette Emincés de dinde sauce aigre douce (volaille française) Riz cantonnais Cantafrais Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Cocktail de fruits exotiques</p>
--	--	---

Mercredi	<p>Salade chiffonnade Brandade de poisson Carré de l'Est Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Purée de pommes / gâteaux secs</p>
----------	--	---



Jeudi	<p>FERIE</p>	<p>Goûter :</p>
-------	--------------	-----------------

Vendredi	<p>Taboulé Emincé de boeuf sauce basquaise (VBF, race à viande) Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes Rouy Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
----------	---	--



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Août 2019

Lundi	<p>Concombres à la vinaigrette Escalope de poulet sauce normande (volaille française) Carottes vapeur Coulommiers Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Céréales / lait</p>
-------	---	--



Mardi	<p>Carottes râpées à la vinaigrette Omelette nature Coquillettes Chantenoise Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Fromage blanc nature</p>
-------	--	---

Mercredi	<p>Salade de pâtes vinaigrette Blanquette de veau (veau français) Poêlée à la provençale Camembert Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt nature</p>
----------	--	--



Jeudi	<p>Melon Blanquette de poisson Blé aux petits légumes Tendre bleu Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Petit suisse nature</p>
-------	---	--

Vendredi	<p>Taboulé Sauté de porc sauce aigre douce (porc normand VBF) Chou-fleur béchamel Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Pain d'épices / beurre</p>
----------	---	---



MENUS DES GRANDS

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Août 2019

Lundi	Betteraves à la vinaigrette Courgettes façon farce (VBF) Riz créole Vache qui rit Fruit de saison	Goûter : Petit suisse aromatisé
-------	---	------------------------------------



Mardi	Salade de blé provençale Sauté de veau marngo (veau français) Haricots verts Camembert Fruit de saison	Goûter : Yaourt nature
-------	---	---------------------------

Mercredi	Radis / beurre Emincés de boeuf sauce tomate (VBF, race à viande) Purée Cantadou Fruit de saison	Goûter : Entremet vanille
----------	---	------------------------------



Jeudi	Salade de pâtes à la vinaigrette Steak de poisson Epinards à la béchamel Coulommiers Fruit de saison	Goûter : Pain / Kiri
-------	--	-------------------------

Vendredi	Pastèque Escalope de poulet au jus (volaille française) Petits pois à la française Saint Nectaire Fruit de saison	Goûter : Fromage blanc nature
----------	--	----------------------------------

