

- PÉRIODE DU LUNDI 1^{ER} AU MERCREDI 31 AOUT 2022 -

LUNDI 1 AOUT	MARDI 2 AOUT	MERCREDI 3 AOUT	JEUDI 4 AOUT	VEND. 5 AOUT
Escalope de poulet à la crème Haricots beurre et champignons Brie Chou vanille	Salade de tomates-mozzarella Filet de lieu noir Duo de carottes Crème dessert vanille	Batavia Parmentier de lentilles de Corail Camembert Fromage blanc aux fruits	Melon Roti de bœuf S : Galette de haricots rouges Haricots verts persillés Tartare Yaourt brassé à la fraise	Filet meunière Riz aux champignons Buche de chèvre Ananas
G : Nectarine – pain aux céréales	G : Lait chocolaté -céréales chocos	G : compote pomme – madeleine	G : pain – confiture	G : crêpe vanille
LUNDI 8 AOUT	MARDI 9 AOUT	MERC 10 AOUT	JEUDI 11 AOUT	VEND. 12 AOUT
Emincé de volaille en sauce Ratatouille Salade de fruits frais Yaourt à la pêche	Salade de pépinettes-thon-mayonnaise Jambon braisé S : Flan de légumes Petits pois Brebis à la coupe	Roti de veau S : Légumes farcis Purée de pomme de terre et de pois cassés Emmental Pêche	Carottes râpées vinaigrette Saucisse de volaille Lentilles du Berry Crème dessert vanille	Samoussa Bolognaise de lentilles Duo de carottes Comté Pastèque
G : yaourt à boire à la vanille – pain viennois	G : pomme - madeleine	G : Compote poire – palet breton	G : pain - Kiri	G : jus de pomme de bretagne – pain au lait
LUNDI 15 AOUT	MARDI 16 AOUT	MERC 17 JUILLET	JEUDI 18 AOUT	VEND. 19 AOUT
Férié	Filet de lieu noir -citron Riz indica Mimolette à la coupe Melon	Salade de tomates aux dés de féta Escalope de poulet à la crème Chou-fleur persillé Yaourt sucré	Emincé de bœuf bourguignon S: Sauté sauce bourguignon Potatoes Saint -Moret Nectarine	Pates semi-complètes Sauce aux légumes Carré frais Petit suisse aux fruits
	G : croissant	G : lait chocolaté - boudoir	G : pain - chocolat	G : abricot - brioche
LUNDI 22 AOUT	MARDI 23 AOUT	MERC 24 AOUT	JEUDI 25 AOUT	VEND. 26 AOUT
Melon Boulettes d'agneau à la sauce tomate Purée de pomme de terre et de pois cassés Crème chocolat	Salade de tomates aux dés de féta Filet de julienne Epinards à la crème Nectarine	Taboulé maison Haut de cuisse de poulet Ratatouille Tarte aux pommes	Concombre en salade Emincé de bœuf sauce poivron S : Sauté sauce poivron Gratin Daupinois Prune reine-claude	Pastèque Emincé blé/pois chiche Gratin de courgettes Yaourt à la pêche
G : Yaourt sucré – pain aux céréales	G : Emmental – pain complet tranché	G : pêche – pain au lait	G : jus de pomme de bretagne – Yaourt sucré	G : Lait - madeleine
LUNDI 29 AOUT	MARDI 30 AOUT	MERC 31 AOUT		
Sauté de porc aux pruneaux S : Sauté sauce aux pruneaux Semoule Comté à la coupe Melon	Carottes râpées aux filaments de cheddar Filet de lieu noir -sauce tartare Duo de haricot verts et jaunes Fromage blanc au miel	Batavia Brandade aux deux poissons Gouda Melon		
G : Compote à boire – pain viennois	G : Emmental - pain	G : Pain aux raisins		

- La provenance de la viande sera communiquée 48 heures à l'avance par affichage
 - Ces menus pourront subir certaines modifications en raison des problèmes qui pourraient survenir au moment de leur réalisation.
 - **LÉGENDE DES MENUS :**
 - en vert, composantes bio**
 - en orange, les produits labellisés**
 - S : substitution**
 - en bleu, viande de bœuf française (VBF)**
 - en violet, les recettes maison**
- en italique, les produits « Ma région »*
sur fond gris, menu VEGETARIEN