
















 août 2024	* menu de substitution	 produit de saison / période de récolte et consommation	 label rouge BBC	 Agriculture Biologique	 Viande Bovine Française
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
			1 Œuf dur mayonnaise Morue en salade Emmental bio/fromage Fruit	2 Tomate croq au sel Jambon blanc cornichons Surimi cornichons Macédoine sauce cocktail Yaourt bio abricot/framboise	3 Pommes de terre à la rouille Gigot d'agneau à la moutarde à l'ancienne Salsifis persillade Leerdamer Fruit
5 Lentilles vinaigrette Blanc de poulet sauce champignons Boul de soja à la Thai Haricots beurre persillade Bonbel tranche Fruit	6 Radis beurre Axa de veau/carottes Poisson pané Carottes Vichy  Yaourt bio à la vanille	7 Melon Emincés de bœuf au pesto rouge Bolognaise de lentilles Pommes de terre persillées  Gouda bio/fromage Fruit	8 Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au pesto et thon CL: Yaourt à boire fraise F: Bleu douceur/fruit	9 Concombre persil Saucisses grillées au jus Chipolotas pois fèves Tomates à la provençale St Moret Fruit	10 Quiche lorraine Foie de volaille persillade Endives braisées Petit suisse nature sucré Fruit
12 Melon Tomates et pomme de terres farcies Tomates farcies blé et pommes de terre persillées Tomme noire Fruit	13 Tomate persil Filet de poisson sauce curry Printanière de légumes  Yaourt bio à la fraise	14 Salade de pois chiche et légumes Crousti fromage Salade  CL: Vache qui rit bio/fruit  F: Camembert bio/fruit	15 Assomption	16 Melon d'Espagne Paëlla chorizo/poulet Paëlla au poisson Crème dessert chocolat	17 Sardines à l'huile Boudin aux pommes Carottes paysanne (porc) Cantal Fruit
19 Melon Morue en salade Liégeois vanille nappé caramel	20 Radis beurre Blanc de poulet Mère Jeanne Pané blé emmental épinards Haricots verts vinaigrette Mimolette Fruit	21 Tomates persil Lentilles vinaigrette saucisse Montbéliard Lentilles vinaigrette filet de poisson aux épices  Yaourt bio sucre de canne/produit laitier	22 Œuf dur mayonnaise  Salade de riz bio au thon surimi et flageolets  Carré 1/2 sel bio/fromage Fruit	23 Pizza courgettes basilic Rôti de bœuf sauce barbecue Steak de soja au jus Tomates à la provençale St Paulin Fruit	24 Maquereau vin blanc Tendrons de veau persillade Gratin de céleri Camembert Fruit
26 Melon Bœuf à la provençal (porc) Egréné de pois provençal Riz Basmati Yaourt velouté	27 Concombres maïs Filet de poisson sauce champignons Choux fleurs persillade  Emmental bio/fromage Fruit	28 Semoule composée Tortillas pommes de terre oignons Salade  Petit suisse aromatisé bio Fruit	29 Macédoine mayonnaise Wing's de poulet Poisson pané Tomate provençale Cantal Fruit	30 Tomates persil Côtes de porc charcutière Jarguerite Boulgour et lentilles corail Petits pois à la Française Petit pois carottes  Yaourt bio abricot/framboise	31 Champignons à la Grecque Boul agneau sauce épices du Soleil Aubergines gratinées Bleu doux Fruit
2 Betteraves vinaigrette Lasagne bolognaise Lasagne ricotta épinards  Gouda bio Fruit	3 Tomates soja E: Pané de blé tomate mozzarella F: Blanc de poulet sauce aux poivres Haricots plats d'Espagne Tex Mex  Yaourt bio à la vanille	4 Saucisson sec cornichons lentilles vinaigrette Colombo de porc Omelette Tomates provençale CL: Kiri/Fruit F: Bleu douceur/fruit	5 Carottes vinaigrette Blanquette de veau Blanquette de haricots blancs Boulgour Bonbel tranche Fruit	6 Melon E: Nugget plein filet de poisson F: Filet de poisson à la bordelaise Ratatouille Fromage blanc aux fruits	7 Rillettes de thon Tripes à la mode de Caen/carottes Brie Fruit