

Menus de AOUT 2020

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française*

Semaine du 03/08 au 07/08					
	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Entrée	Radis beurre	Concombre	Toast au camembert	Betteraves à la crème	Riz Niçois
Plat	Brandade	Falafel menthe coriandre	Sauté de bœuf	Blanquette de veau	Paupiette de dinde
Légume	Salade verte	Courgettes	Carottes	Pommes de terre persillées	Haricots verts
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 10/08 au 14/08					
	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Entrée	Melon	Salade composée	Œuf dur mayonnaise	Tarte au fromage	Pamplemousse
Plat	Lapin à la moutarde	Canard à l'orange	Steak du fromager	Tomates farcies	Chipolatas/Merguez
Légume	Coquillettes et gruyère	Poêlée de légumes	Semoule aux petits légumes	Riz aux légumes	Lentilles
Laitage		Fromage			
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Fruits au sirop	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 17/08 au 21/08					
	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Entrée	Tomates vinaigrette	Tarte aux poireaux	Pastèque	Maquereau à la tomate	Crudité
Plat	Boulettes végétales	Rôti de bœuf	Côte de porc	Sauté de volaille	Buffet froid
Légume	Frites	Petits pois	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre	Chips
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Fromage blanc bio	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 24/08 au 28/08					
	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Entrée	Carottes râpées	Concombre féta	Melon	Feuilleté au fromage	Tomates au thon
Plat	Poulet	Navarin d'agneau	Poisson	Sauté de bœuf	Spaghetti
Légume	Purée de trois légumes	Poêlée de légumes	Semoule aux épices	Printanière de légumes	Carbonara végétale et gruyère
Laitage	Fromage		Fromage bio		
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Flan caramel bio	Fruit bio	Yaourt n/s bio
Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles". Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.					

Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)