

Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 4 au 8 août	Du 11 au 15 août	Du 18 au 22 août	Du 25 au 29 août
LUNDI	Cocktail de cuidités  Tielle sétoise Salade verte  Verre de lait  Madeleine	VÉGÉTARIEN Salade d'épeautre et lentilles  Gnocchi à la napolitaine  Fromage blanc sucré Fruit de saison 	Salade niçoise  Brandade parmentière Flan caramel Fruit de saison 	Melon  Poulet basquaise  Semoule  Ossau Iraty  Poire au chocolat
MARDI	Feuilleté au fromage Haut de cuisse de poulet  Gratin de courgettes  Comté  Fruit de saison 	Pissaladière  Saucisse et merguez  Pommes noisettes Fromage Piroulis	Concombre à la fête  Taureau à la St Gilloise  Carottes persillées  Eclair au chocolat	Tapas  Tortilla maison  Patatas bravas  Manchego  Pastèque 
MERCREDI	VÉGÉTARIEN Taboulé maison  Œufs brouillés  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Anchoïade  Seiche à la sétoise  Riz pilaf  Fromage blanc sucré Fruit au sirop	Pizza au fromage  Omelette aux herbes  Tomates provençales  Petit suisse nature sucré Salade de fruits d'été 	Quiche aux légumes  Rôti de bœuf au jus  Petit pois Fromage Salade de fruits 
JEUDI	Tapenade et ses croûtons  Gardianne de taureau  Duo de riz de Camargue  Tome de Lozère  Fruit de saison 	Melon  Steak haché de taureau  Ratatouille  Fromage Fougasse d'Aigues-Mortes 	Tomates mozzarella  Spaghetti bolognaise  Emmental râpé Panna cotta aux fruits rouges 	Salade carnaval  Rouille Graulenne  Yaourt aux fruits Glace
VENDREDI	Salade verte aux croûtons Filet de lieu sauce fruits de mer  Pomme de terre vapeur Fromage Purée de fruits 	Férié	Salade de la mer  Moules marinières  Frites Fromage  Compote	Fermé

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE en
scannant le QR code.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.

Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.