



# Mois de Aout 2022

## Service Restauration



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Semaine du  
1/9 au 2/9

Semaine du  
5/9 au 9/9

Semaine du  
12/9 au 16/9

Semaine du  
19/9 au 23/9

Semaine du  
26/9 au 30/9

Tranche de pastèque  
Pâtes à la napolitaine  
Salade verte  
Fromage et Fruit de saison

Celeri remoulade  
Bœuf Bourguignon  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé Fraise Bio

Salade de tomates  
Pâtes à la carbonara  
Salade verte  
Fromage & Fruit de saison Bio

Tranche de melon  
Ravioles ricotta épinards  
Salade verte  
Fruit de saison

Salade de riz au thon  
Emincé de volaille mariné Cajun  
Courgettes carbonara  
Entremet Vanille

Oeuf dur sauce Tartare  
Boulettes végétales  
Pommes de terre persillées  
Crème au chocolat Bio

Salade Coleslow  
Poulet basquaise  
Petits pois  
Glace

Macédoine au Jambon  
Sauté de porc provençale  
Riz & Ratatouille  
Glace

Salade Savoyarde  
Rôti de Bœuf  
Pommes fondantes  
Flan Pâtissier

Tomate feta, ciboulette  
Poulet rôti  
Flageolets  
Fromage blanc

Tranche de melon  
Rôti de veau  
Brocolis/ pomme de terre  
Fromage et Fruit de saison

Concombre à la Bulgare  
Paupiette de veau  
Courgettes carbonara  
Entremet Chocolat

Salade piémontaise  
Sauté de dinde forestière  
Haricots verts  
Entremet caramel

Tomate en gribiche  
Paëlla  
Salade verte  
Fruit de saison

Salade Turinoise  
Sauté de porc Dijonnaise  
Printanière de légumes  
Glace

Taboulé  
Chili con carne  
Riz Créole  
Fruit de saison

Carottes & panais râpés  
Tajine végétal  
Boullgour & petits légumes  
Salade de fruits

Carottes rapées  
Sauté de bœuf provençale  
Boullgour & petits légumes  
Fromage & Fruit de saison Bio

Pâté de campagne  
Filet de poisson  
Poireaux et carottes à la crème  
Glace

Salade au chèvre  
Hachis Parmentier  
Salade verte  
Fruit de saison

Salade de choux au thon  
Filet de poisson  
Semoule aux épices  
Fromage et Fruit de saison

Pastèque  
Rougaille saucisse  
Printanière de légumes  
Fromage & Fruit de saison Bio

Salade Marco Polo, Pâtes, surimi, tomates, poivrons, mayonnaise, basilic

Salade Savoyarde, Batavia, jambon en dés, emmental rapé, tomates, vinaigrette

Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, oeuf, tomates, olives, capres, mayonnaise

Salade de riz au thon, Riz, thon, persil, carottes, poireaux, navets, poivrons, vinaigrette

Salade Coleslow, carottes, choux blanc, mayonnaise

Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, oeuf, tomates, olives, capres, mayonnaise

Concombre à la Bulgare, concombre, échalotes, fromage blanc, ciboulette, estragon, cornichon

Menus végétariens, en vertu de l'article L 230-5-6 de la loi N°2018-938 du 30/10/2018

Conformément aux dispositions de la loi citée ci-dessus, les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux ou issus de l'agriculture biologique

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

\* Les gouters servis à la garderie sont constitués de: Pain frais associé à de la pâte à tartiner ou de confiture ou de compote. Ainsi que du lait bio, de biscuits

