



	S32 Du 03 au 07 août	S33 Du 10 au 14 août	S34 Du 17 au 21 août	S35 Du 24 au 28 août	S36 Du 31 août au 04 septembre
LUNDI	Salade de pois chiches bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pépinettes vinaigrette (Pâtes pépinettes, tomate, concombres, basilic)	/	/
	Mijoté de volaille sauce dijonnaise	Tortellini ricotta épinards bio	Sauté de veau sauce forestière	Cordon bleu	Colin poêlé au beurre
	Carottes persillées	(Plat complet bio)	Epinards à la béchamel	Petits pois	Riz pilaf
	/	Petite Tomme du Trièves bio (coupe)	/	Suisse aromatisé bio	Yaourt fermier sucré
Abricots	Liégeois chocolat	Abricots bio	Prunes	Raisins	
MARDI	Taboulé bio	Salade de blé bio au basilic (Blé bio, tomates bio, concombres, basilic)	/	Salade Napoli	Tomate bio entières
	Nuggets de blé	Steak de bœuf bio sauce barbecue	Poulet bio sauce basquaise	Poisson meunière	Boulettes de bœuf au curry
	Ratatouille	Haricots beurre	Riz à la basquaise	Courgettes à la crème	Pommes de terre rissolées
	Carré de l'Est (coupe)	Yaourt fermier sucré	Bûche de chèvre (coupe)	/	/
Nectarine	/	Flan vanille nappé caramel bio	Raisins bio	Prunes	
MERCREDI	Concombres ciboulette	Pizza au fromage	/	Salade verte	Concombres tzatziki
	Rougail de saucisses fumées* *SP Colin façon rougail	Poulet sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce mironton	Salade de riz aux œufs (Œufs durs, riz, dés d'emmental, maïs, tomates, concombres)	Poulet sauce New Delhi
	Riz	Haricots verts persillés	Gratin dauphinois	(Plat complet)	Haricots verts
	Yaourt vanille fermier	/	Yaourt fermier sucré	Cantal (coupe)	Fromage blanc + miel
/	Mousse au chocolat	Banane	Crème dessert chocolat	/	
JEUDI	Melon bio	/	Salade verte iceberg	Friand au fromage	Carottes bio râpées
	Bolognaise de bœuf bio	Jambon blanc* *SP:Œufs durs mayonnaise	Chili de légumes	Sauté de porc bio au jus *SP Omelette	Veau marenco
	Pennes	Salade de pâtes (pâtes torti tricolores, tomates, maïs, persil)	Tortillas	Purée de carottes	Semoule
	/	Munster AOP (coupe)	Fromage râpé	/	/
Mousse au chocolat	Pastèque	Liégeois vanille	Melon bio	Gaufre liégeoise	
VENDREDI	Salade de tomates	/	Melon bio	/	Salade pastourelle (Pâtes coquillettes, tomates, maïs, persil)
	Bourride de hoki	Poisson pané	Amok de colin à la Cambodgienne (Carottes, brocolis, choux-fleurs, poivrons, coriandre, gingembre)	Bœuf bourguignon	Crique au cantal
	Pommes de terre	Courgettes à la crème	Riz	Fusilli bio	Epinards à la béchamel et croûtons
	/	Suisses aux fruits bio	/	Camembert (coupe)	Vache qui rit bio
Purée de pommes	Moelleux aux pommes du chef	Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits du chef	Semoule au lait	
Entrée de la semaine : Betteraves vinaigrette Légumes de la semaine : Haricots beurre	Entrée de la semaine : Céleri râmulade Légumes de la semaine : Epinards à la crème	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes vichy	Entrée de la semaine : Salade d'haricots verts Légumes de la semaine : Ratatouille	Entrée de la semaine : Macédoine de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	

Légende
 Labels (Egalim)
 AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...
 Produit issu de l'agriculture biologique

Viande Française
 Produit local
 Recette du Chef

FranceAgriMer :
 Aide UE à destination des écoles
 Frais Epicerie Surgelé
 * Présence de porc

Sous réserve de modifications



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.