Restauration

AOÛT 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 1er au 4		Paupiette de veau Semoule Ratatouille Camembert - Fruit de saison	Melon charentais Escalope de poulet Riz à l'ananas Yaourt aromatisé	Concombre vinaigrette Filet de lieu sauce curry Blé et courgette Petit suisse	Boulettes de soja à l'indienne - Carottes Cantal Éclair au chocolat
Du 7 au 11	Radis Lasagnes de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Pastèque - Melon Rôti de porc froid Macaroni Fromage blanc	Tomate feta Veau, bœuf agneau Gratin de courgette et céréales Cocktail de fruit	Tortilla salade verte Comté Fruit de saison	Salade de riz niçoise Salade de poisson froid Salade multicolore Yaourt aromatisé
Du 14 au 18	Rôti de bœuf froid Pommes noisettes Coulommiers Fruits	Férié	Salade pois chiche poivrons Gratin de pommes de terre et champignons Emmental - Fruit de saison	Brochettes de poisson Courgettes gratinées Clafoutis	Salade de riz aux fromages Jambon / salade de tomate Viennois au chocolat
Du 21 au 25	Gigot d'agneau froid Pommes sautées Petit suisse Fruit de saison	Taboulé Steak de soja Haricots verts Yaourt aromatisé	Melon charentais Omelette carottes pommes de terre ratatouille riz Fromage blanc	Sautées de bœuf Printanière de légumes Brie Fruit de saison	Salade de tomates Brandade Salade verte Yaourt nature
Du 28 au 31	Concombres sauce bulgare Hachis parmentier de céréales - Salade verte Carré de l'Est - Fruit de saison	Melon charentais Filet de julienne choux fleur gratin de courgettes Tarte aux pommes	Rôti de veau froid - Quinoa Tomates provençales Gouda Fruit de saison	Tomate vinaigrette Poulet rôti Pommes sautées Yaourt nature	