

MENU PORTAGE AOUT 2024

lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 1 août	vendredi 2 août	samedi 3 août
Crème d'épinard BIO Carottes râpées BIO Andouillette de Troyes Pommes de terre rissolées Saint Nectaire à la coupe AOP Abricots	Potage aux carottes BIO Riz BIO façon niçois Sauté de bœuf des pays de la Loire aux olives noires Poêlée ratatouille Petit suisse aux fruits Clafoutis aux cerises	Potage aux carottes BIO Pastèque Blanc de poulet BIO rôti Epinards BIO à la béchamel Camembert à la coupe AOC Fruit de saison BIO	Crème d'oseille Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin scc ciboulette MSC Tomates rôties Yaourt framboise Compote pommes framboises	Crème d'oseille Salade coleslaw Sauté de veau Courgettes BIO persillées Bleu de Bresse Gâteau Basque	Velouté de légumes du potager BIO Œufs durs mayonnaise Sauté de canard au miel Riz BIO créole Yaourt nature Tarte aux framboises
lundi 5 août	mardi 6 août	mercredi 7 août	jeudi 8 août	vendredi 9 août	samedi 10 août
Potage minestrone Carottes râpées Spaguetti Bolognaise BIO Bûche de chèvre à la coupe Clafoutis aux cerises	Potage de poix cassés Brisures de chou-fleur vinaigrette Saucisse de Toulouse Flageolets Fromage blanc BIO Banane BIO	Potage de poix cassés Concombres sauce bulgare Rôti de porc BBC Epinards BIO à la béchamel Yaourt brassé saveur banane BIO Abricots	Potage de courgettes BIO Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin MSC Carottes vichy BIO Chaurce à la coupe AOP Compote de pomme fraise	Potage de courgettes BIO Salade coleslaw Colombo de poulet Coquillettes BIO Reblochon à la coupe Liégeois chocolat	Velouté de potiron Salade de tomates basilic Paupiette de veau Petits pois BIO Yaourt nature Tarte Normande
lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août	samedi 17 août
Soupe de cresson Betteraves cubes BIO Escalope de dinde Viennoise Petits Pois BIO Petit suisse aux fruits BIO Pomme	Potage navets/pdt Champignons à la crème citronnée Rôti de veau Poêlée du soleil Tomme de Savoie IGP à la coupe Ile flottante	Potage navets/pdt Carottes râpées Filet de colin aux herbes MSC Tortis 3 couleurs Yaourt nature BIO Banane BIO	Potage à la carotte BIO Melon Fricadelle de bœuf Tomates BIO provençale Camembert à la coupe AOC Ramequin de salade de fruits	Potage à la carotte BIO Salade de perles au surimi MSC Sauté de porc BBC Carottes BIO persillées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Flan pâtissier	Mouliné de légumes du potagé BIO Duo de crudités Rôti de bœuf Pommes de terre persillées Faisselle Compote de pommes BIO
lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août	samedi 24 août
Soupe poule vermicelles Radis roses 1/2 beure salé Escalope de porc BBC Haricots beurre Cantal à la coupe AOP Ramequin Compote Pommes saveur bisquit	Crème d'oseille Salade verte Hachis parmentier BBC Ramequins de fromage blanc et crème de marron Abricots	Crème d'oseille Concombres BIO à la ciboulette Escalope de dinde Semoule BIO Yaourt lait entier BIO Ramequin Compote Pommes Framboises	Soupe de lentilles Tomates vinaigrette Rôti de porc BIO Courgettes BIO Persillées Yaourt mixé aux fruits BIO Tarte aux pommes BIO	Soupe de lentilles Saucisson à l'ail VBF Dos de cabillaud MSC Jardinière de Légumes Comté à la coupe AOC Nectarine	Velouté de potiron Terrine de légumes Cuisse de canard Tagliatelles Bleu de Bresse Liégeois vanille
lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août	samedi 31 août
Crème d'épinard BIO Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO	Potage de céleri rave Chou rouge aux noix Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Kiwi BIO	Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake	Potage navets P de Terre Tarte aux fromages Poisson meunière MSC Haricots verts BIO Morbier AOC à la coupe Nectarine	Potage navets P de Terre Salade coleslaw Rôti de porc BBC Riz BIO Yaourt vanille BIO Ile flottante	Velouté de légumes verts Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe AOC Salade de fruits

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

David DE OLIVEIRA
Responsable de la Restauration Municipale