

Menus juillet - août 2024 / scolaire

Du 1 au 5 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates Vinaigrette moutarde Chou-fleur cru Vinaigrette moutarde	Flan Provençale	Carottes râpées vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette		Melon Charentais Tranche de pastèque
Plat protidique	Sauté de porc sauce au romarin Filet de merlu	Filet de Hoki sauce marseillaise (Soupe de poisson, pulpe de tomate, huile d'olive, ail)	Boulettes végétales sauce tomate	PIQUE NIQUE	Poisson pané
Sa garniture	Haricots verts persillés	Pâtes aux herbes	Ratatouille et boulgour		Potatoes
Produits laitiers au choix	Fromage blanc	Yaourt nature	Edam		Fromage frais
Desserts au choix	Tarte au flan	Fruit frais au choix	Purée de pommes		Smoothie passion

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.

Menus juillet - août 2024 / scolaire

Du 8 au 12 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Brocolis en salade et amandes effilées et vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise	Concombre en cubes Salade de tomates Vinaigrette à l'huile de noix	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Salade de haricot beurre et vinaigrette moutarde	Tranche de pastèque Melon jaune	Salade de maïs Haricots verts à l'échalote
Plat protidique	Filet de Hoki sauce tomate	Omelette aux fines herbes	Cuisse de poulet rôti et son jus Filet de cabillaud	Rôti de porc sauce provençale Filet de merlu sauce provençale	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis
Sa garniture	Riz pilaf	Courgette béchamel	Petits pois mijotés	Blé façon pilaf	
Produits laitiers au choix	Vache qui rit	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)	Cantal	Fromage blanc	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit frais au choix	Cake pois chiche et cacao	Fruit frais au choix	Purée de pomme	Fruit frais au choix

Les entrées de crudités sont préparées à partir de produits bruts qui sont lavés, triés, épluchés si nécessaire, et découpés à la cuisine Robert Malfroy

Les sauces d'accompagnements ainsi que les vinaigrettes sont élaborées à la cuisine.

Nos pâtisseries servis en dessert sont réalisées par nos cuisiniers.

Au quotidien, les agents communaux cuisinent pour ravir les papilles des enfants et des plus grands.