

MENUS DES VACANCES

ÉTÉ : Août

Lundi 01/08/22

Carottes râpées
Cordon bleu
Jardinière de légumes
Petit suisse aux fruits

Mardi 02/08/22

Soupe au pistou
Beignet de salsifis
Leerdammer
Fruit de saison

Mercredi 03/08/22

Melon
Rosbeef
Salade de pâtes tricolores
Brie **BIO AB**
Glace aux fruits

Jeudi 04/08/22

Salade verte et feta
Saumon citron huile d'olive
Fondue poireaux et fenouil
Fromage blanc sucré
Tarte abricots

Vendredi 05/08/22

Salade d'ébly
Blettes bolognaise
Emmental
Fruit de saison

Lundi 08/08/22

Salade de haricots blancs
Filet de merlu aux oignons
Gratin de courgettes
Kiri
Fruit de saison

Mardi 09/08/22

Pâté de campagne
Salade de pomme de terre à la niçoise
Faisselle
Fruit de saison

Mercredi 10/08/22

Concombre fromage blanc
Gnocchis emmental
Ratatouille maison
Mimolette
Glace en pot vanille-choco

Jeudi 11/08/22

Céleri rémoulade
Financière de veau
Riz
Yaourt framboise **BIO AB**

Vendredi 12/08/22

Boulettes de bœuf **BIO AB**
Tomates provençales et chips
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison

Lundi 15/08/22

FERIE

Mardi 16/08/22

Salade de tomate
Sauté d'agneau au jus
Boulghour
Tomme IGP
Tranche napolitaine

Mercredi 17/08/22

Endives emmental et noix
Poulet basquaise
Epeautre
Flan vanille caramel **BIO AB**

Jeudi 18/08/22

Œuf dur
Taboulé
Saint Morêt
Fruit de saison

Vendredi 19/08/22

Crudités à croquer et houmous
Tagliatelles sauce tomate au thon
Yaourt aux fruits

Lundi 22/08/22

Pastèque
Jambon de dinde
Salade de lentilles **HVE**
Saint Albray
Glace chocolat liégeois

Mardi 23/08/22

N Croque-Monsieur
Haricots verts
Petit chamois d'or
Fruit de saison

Mercredi 24/08/22

Courgette mozzarella
Bœuf carottes label rouge
Semoule au lait

Jeudi 25/08/22

Melon
Colin sauce estragon
Purée maison
Fromage blanc fraise **BIO AB**

Vendredi 26/08/22

Risotto aux champignons
Croix de Malte
Salade de fruits frais maison

Lundi 29/08/22

N Lasagnes courgettes-ricotta-sauce tomate
Saint Paulin **BIO AB**
Fruit de saison

Mardi 30/08/22

Salade de tomate et maïs
Sauté de veau aux olives
Polenta
Yaourt à boire

Mercredi 31/08/22

Salade de crudités
Pizza
Piq et croq
Compote



Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

N Nouveauté

Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger Pennois !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.



Repas servis froids

*Sauf fruits exotiques