

*Les repas sont réalisés à partir de produits frais et transformés par le personnel de la cuisine.  
Tous les repas sont servis par le personnel municipal. 20% des produits sont bio.*

	Lundi 2 août	Mardi 3 août	Mercredi 4 août	Jeudi 5 août	Vendredi 6 août
<b>Entrée</b>					
<b>Plat</b>	 SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BROCHETTE DE DINDE	CHIPOLATAS	STEAK HACHE GRILLE	 GALETTE A L'ORIENTALE
<b>Garniture</b>	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES	 CAROTTES VICHY	 POIS STEAK HOUSE/KETCHUP	HARICOTS VERTS
<b>Produit laitier</b>	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE	COMPOTE	FROMAGE BLANC VANILLE
<b>Dessert</b>	SORBET	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	BISCUIT

	Lundi 9 août	Mardi 10 août	Mercredi 11 août	Jeudi 12 août	Vendredi 13 août
<b>Entrée</b>		 			
<b>Plat</b>	CORDON BLEU	GRATIN DE MACARONIS TOMATES COURGETTES	RÔTI DE BŒUF	POISSON FRAIS	QUICHE LORRAINE
<b>Garniture</b>	PETITS POIS CAROTTES	SALADE VERTE	PUREE DE CAROTTES	 RIZ PILAF	SALADE VERTE
<b>Produit laitier</b>	 YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE FRUIT	FROMAGE
<b>Dessert</b>	BARRE BRETONNE	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	GLACES

	Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
Entrée					
Plat	GRILLADE DE PORC	SAUTE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER MAISON	POISSON PANE/CITRON	HACHE DE VEAU
Garniture	 PETITS POIS AUX PETITS OIGNONS	GRATIN DE COURGETTES	SALADE VERTE	 HARICOTS VERTS	 FRITES
Produit laitier	FROMAGE	 FROMAGE	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE
Dessert	CREME LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME	BISCUIT	BEIGNET A L'ABRICOT

	Lundi 23 août	Mardi 24 août	Mercredi 25 août	Jeudi 26 août	Vendredi 27 août
Entrée					
Plat	CUISSE DE POULET RÔTIE	BROCHETTE DE POISSON/CITRON	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	BOULETTES D'AGNEAU	ESCALOPE DE DINDE
Garniture	HARICOTS PLATS	 RIZ AUX PETITS LEGUMES	SALADE VERTE	 SEMOULE A LA TOMATE	POMMES VAPEUR /RATATOUILLE
Produit laitier	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE
Dessert	TARTE AU CHOCOLAT	BISCUIT	FRUIT DE SAISON	BISCUIT	GLACE