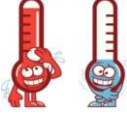











SEMAINE 32	TYPE	PLAT
Lundi 5 Août 2019 	DEJEUNER 	Salade verte aux croûtons Ailes et pilons de poulet Acras de morue* Salade de pommes de terre Ptit Louis BIO Tarte au chocolat Flûte BIO
	GOUTER	Barre bretonne Compote berlingot
Mardi 6 Août 2019	DEJEUNER 	Salade de tomates Paëlla au poisson Coulommiers Nectarine Flûte BIO
	GOUTER	Bâton de chocolat Flûte BIO
Mercredi 7 Août 2019	DEJEUNER 	Taboulé à l'orientale Jambon blanc Nuggets de blé* Chou fleur en salade Segment de pamplemousse Flûte BIO
	GOUTER	Fromage pick et croc Abricot
Jeudi 8 Août 2019 	DEJEUNER 	Concombre façon Tzatziki Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup bbc Oeuf dur mayonnaise* Lentilles cuisinées Yaourt nature sucré Pêche jaune Flûte BIO
	GOUTER	Compote à boire BN à la fraise
Vendredi 9 Août 2019 	DEJEUNER 	Tarte au fromage Poisson au court bouillon Courgettes et carottes râpées à l'emmental Gaufre au chocolat Flûte BIO Samos
	GOUTER	Compote berlingot Flûte BIO

Aide UE à destination des écoles

Dans le cadre de la prévention des fortes chaleurs, le menu du 5, 8 et 9 Août 2019 pourra être servi chaud ou froid.

*Substitut sans viandes

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées.