

# MENUS DU MOIS D'AOUT 2018



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

06 / 08  
au 10 / 08  
2018

- Salade piémontaise
- Sauté de veau à la tomate
- Carottes saveur jardin (échalotes, ciboulette, ail)
- Fruit de saison

- Salade coleslaw
- Quenelles à l'armoricaine
- Boulgour
- Petit suisse aux fruits

- Cordon bleu
- Purée de courgettes et pommes de terre
- Saint Morêt
- Fruit de saison

- Roulé au fromage
- Encornets à la sêtoise (carottes, tomates, estragon, épices paëlla)
- Haricots verts à l'ail
- Fromage blanc aux fruits

- Tortillas et guacamole
- Riz à la mexicaine (tomates, ail, poivrons, cumin et haricots rouges)
- Beignet à l'ananas

13 / 08  
au 17 / 08  
2018

- Rosette
- Merguez douce à la tomate
- Semoule
- Fruit de saison

- Pastèque
- Emincé de boeuf sauce du bédouin (épices paëlla, oignons, abricots secs, raz el hanout, cumin, ail, raisons secs, pruneaux)
- Coquillettes & emmental râpé
- Compote pomme-banane



- Rillettes de thon
- Escalope de porc au jus
- Poiso (haricots verts, carottes, amandes effilées, raisons secs, poivrons, ail, épices paëlla)
- Fruit de saison

- Mélange catalan (poivrons, frisée, carottes, chou blanc)
- Brandade de poisson
- Flan nappé au caramel

20 / 08  
au 24 / 08  
2018

- Carottes râpées
- Nuggets de volaille & Ketchup
- Pommes smiles
- Flan à la vanille

- Moussaka
- Yaourt nature sucré
- Moëlleux au chocolat

- Salade verte
- Poulet rôti à la crème
- Semoule
- Compote pomme-fraise

- Salade de concombres
- Boeuf cuit à l'étouffé sauce tomate
- Tortis & emmental râpé
- Petit suisse sucré

## Menu Alain Ducasse

- Salade de pomme de terre à l'échalote
- Colin sauce fromage frais
- Poêlée de légumes béarnaise
- Fruit de saison

27 / 08  
au 31 / 08  
2018

- Pavé du fromager
- Poireaux braisés
- Mimolette
- Fruit de saison

- Salade verte
- Hachis parmentier
- Liégeois au chocolat

- Crêpes jambon fromage
- Emincé de veau sauce marengo
- Courgettes à la béchamel
- Fruit de saison

FERMÉ

FERMÉ