



Semaine du 10 au 16 août 2020

Lundi 10	A	TARTE AU CHORIZO	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	ET	COURGETTES ET POLENTA	FRUIT DE SAISON	SAINT NECTAIRE
	B	MELON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE OIGNONS	ET	BROCOLIS ET PDT	FLAN PÂTISSIER	
Mardi 11	A	TOMATES VINAIGRETTE CIBOULETTE	CARBONARA	ET	TAGLIATELLES	PETIT SUISSE AROMATISÉ	CAMEMBERT
	B	SAUCISSON À L'AIL	FILET DE MERLU BLANC AU BASILIC	ET	ÉPINARDS ET BLÉ	FRUIT DE SAISON	
Mercredi 12	A	TABOULÉ GARNI (SEMOULE BIO)	RÔTI DE BŒUF FROID	ET	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	FRUIT DE SAISON	MI CHÈVRE
	B	RILLETES DE POISSON	ŒUFS DURS DUBARRY	ET	POMMES VAPEUR	POIRE AU CARAMEL	
Jeudi 13 Destination vacances à New York	A	COLESLAW	PULLED PORK SAUCE BARBECUE	ET	POMMES DE TERRE SAUTÉES	BROWNIES	PLATEAU DE FROMAGES (BLEU)
	B	SALADE DE LENTILLES BIO	FILET DE POULET SAUCE CURRY	ET	POÊLÉE DE LÉGUMES ET COQUILLETES BIO	FROMAGE BLANC SUCRÉ	
Vendredi 14	A	CONCOMBRES À LA BULGARE	FILET DE HOKI SAUCE CITRON	ET	FONDUE DE POIREAUX ET RIZ BIO	COMPOTE POMME ABRICOT	TOMME GRISE
	B	ŒUF DUR AU PAPRIKA	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	ET	HARICOTS BEURRE ET PDT	FRUIT DE SAISON	
Samedi 15 Félic	A	HOUMOUS	NAVARIN D'AGNEAU	ET	NAVETS ET PDT RISSOLÉES	PARIS BREST	FROMAGE FONDU
Dimanche 16	A	MOUSSE DE FOIE	POULET AU VIN ROUGE	ET	FLAGEOLETS ET CAROTTES	TARTE AUX PRUNES	MORBIER