



Semaine du 17 au 23 août 2020

Lundi 17	A	CÉLERI RÉMOULADE	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTE	ET	GRATIN DE BROCOLIS ET PDT	CRÈME DESSERT VANILLE	EDAM
	B	ROSETTE ET CORNICHON	BOULETTES D'AGNEAU	ET	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	CAKE AU CITRON	
Mardi 18	A	MACÉDOINE DE LÉGUMES	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE	ET	POMMES À L'AIL	YAOURT SUCRÉ	SAINT PAULIN
	B	CRÊPE AU FROMAGE	FILET DE LIEU AU VIN BLANC	ET	PURÉE DU SOLEIL (AUBERGINES, COURGETTES, CAROTTES)	FRUIT DE SAISON	
Mercredi 19	A	BETTERAVES VINAIGRETTE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	ET	MACARONIS	FRUIT DE SAISON	BLEU
	B	TABOULÉ GARNI À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	SAUCISSE DE VOLAILLE	ET	PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS	GAUFRE LIÉGEOISE	
Jeudi 20 Destination vacances en Grèce	A	SALADE GRECQUE (CONCOMBRES, TOMATES, FETA)	MOUSSAKA	ET	RIZ BIO	FROMAGE BLANC NATURE ET MIEL	PLATEAU DE FROMAGES (MI CHÈVRE)
	B	PASTÈQUE	AIGUILLETES DE POULET AU THYM	ET	POMME DE TERRE AU FOUR CRÈME CIBOULETTE	FRUIT DE SAISON	
Vendredi 21	A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	FILET DE HARENG FROID	ET	SALADE DE PDT	COMPOTE POMME MELON	CAMEMBERT
	B	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CARBONARA DE VOLAILLE	ET	FARFALLES	MIRABELLES AU SIROP	
Samedi 22	A	ŒUF DUR CIBOULETTE	PARMENTIER DE BŒUF	ET	0	FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRAIS
Dimanche 23	A	TERRINE DE POISSON	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE	ET	COURGETTES ET POMMES DE TERRE DAUPHINES	ÎLE FLOTTANTE	TOMME BLANCHE