

# COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE

## Menus du mois d'Août 2017



(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 07 au 11</b>	Salade de pâtes à la tapenade Escalope de dinde basquaise Haricots beurre persillés Chanteneige Fruit de saison	Salade verte et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge Pommes noisette Liégeois à la vanille	Salade de blé aux crudités Omelette Carottes persillées Petit moulé fines herbes Fruit de saison	Repas Camarguais Tomates vinaigrette Boeuf gardian Riz de Camargue Coulommiers à la coupe Compote	Concombres vinaigrette Dos de colin à l'huile d'olive Julienne de légumes Edam Donut's
<b>Du 14 au 18</b>	Fermeture	Assomption	Repas méditerranéen Melon Cannellonis Mini cabrette Churros au chocolat	Friand au fromage Emincé de dinde au curry Duo de courgettes jaunes et vertes Petit suisse sucré Fruit de saison	Mélange baltique et mozzarella (iceberg, carottes et concombres) Brandade de morue Compote
<b>Du 21 au 25</b>	Fermeture	Repas Bollywood Tomates vinaigrette Poulet tandoori Riz Yaourt sucré Ananas au sirop	Salade de pommes de terre Dos de colin sauce basilic Haricots romano Gouda Fruit de saison	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce marengo Pâtes Fromage fouetté Flan au chocolat	Houmous de lentilles sur toast Beignets de calamars Aubergines à la tomate Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
<b>Du 28 Août au 01 Septembre</b>	Palet fromage de chèvre et salade verte Parmentier de poisson à la purée de patates douces et céleris Fruit de saison	Pizza au fromage Galette de tofu Ratatouille Crème anglaise Biscuit	Radis-beurre Jambon braisé Pâtes au pesto Vache picon Compote	Repas Camping Chips Brochettes de dinde Salade de tomates et olives Yaourt aromatisé Guimauve	Céleri rémoulade Moqueca de poisson (lait de coco) Blé Chantailou Fruit de saison

**Information allergènes :** présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

AUBAIS  
GALLARGUES  
UCHAUD  
VERGEZE  
VESTRIC

FERMETURE DE LA STRUCTURE DU 31 JUILLET AU 21 AOÛT 2017 INCLUS  
FERMETURE DE LA STRUCTURE DU 07 AOÛT AU 21 AOÛT 2017 INCLUS  
FERMETURE DE LA STRUCTURE DU 07 AOÛT AU 21 AOÛT 2017 INCLUS  
FERMETURE DE LA STRUCTURE LE LUNDI 14 AOÛT ET LE LUNDI 21 AOÛT 2017  
FERMETURE DE LA STRUCTURE DU 31 JUILLET AU 21 AOÛT 2017 INCLUS