








MENU AOUT 2018

RESTAURANT SCOLAIRE AIGUES-VIVES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 30 Juillet au 3 Août	Salade tomates Fêta Escalope milanaise Ratatouille Brugnon	Salade verte Saucisse Rostis de pommes de terre Saint Môret Liégeois au chocolat	Friand au fromage Dos de colin à la basquaise Haricots verts Petits suisses sucrés Pêche	REPAS CAMPING Chips Brochette de dinde Salade de tomates olives Glace	Betteraves Pâtes à la bolognaise de thon Camembert Fruits au sirop
SEMAINE 6 Août au 17 Août	Fermeture du 06 au 17 Août 	Fermeture du 06 au 17 Août 	Fermeture du 06 au 17 Août 	Fermeture du 06 au 17 Août 	Fermeture du 06 au 17 Août 
SEMAINE 20 Août au 24 Août	Salade maïs thon Raviolis Kiri Compote de pommes	Pâté de campagne Nuggets de blé Purée de pommes de terre Yaourt aux fruits	Salade verte Poulet au curry Riz Edam Pomme	Melon Rôti de dinde Poêlée de légumes Chanteneige Paris Brest	Tomates mozzarella Œufs durs Epinards Gruyère Glace
SEMAINE 27 Août au 31 Août	Carottes râpées Gardianne de bœuf Coquillettes Couloummiers Pêche	Taboulé Poisson pané Ratatouille Fromage blanc sucré Banane	Carottes rapées Jambon blanc Riz à la tomate Babybel Ananas au sirop	Concombres Rôti de veau Courgettes sautées Emmental Mousse au chocolat	Fermeture le 31 Août

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 notre cuisine sur place.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs