

MENU JUILLET 2019

RESTAURANT SCOLAIRE AIGUES-VIVES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 8 juillet au 12 juillet	Salade Iceberg Nugget's de blé Petits pois Crème anglaise Biscuit	Tomate/mozzarella Emincés de poulet Sauce thym/ail Beignets de brocolis Pêche	Taboulé Croque-monsieur Salade verte Yaourt à boire	Concombres/Féta Tomates farcies Riz Brie à la coupe Abricots	Avocat Dos de cabillaud Haricots beurre Petit suisse sucré Gâteau au chocolat
SEMAINE 15 juillet au 19 juillet	Budda bowl (blé, carottes, radis, fève de soja, salade) Rôti de porc froid Chèvre Compote de fruits	Melon/jambon cru Tortilla Courgettes sautées Edam Mousse au chocolat	Salade verte Burger maison Frites Glace vanille/chocolat	Maïs/thon Curry de pois chiches au lait de coco Boulghour Gouda Brugnon	Salade de pommes de terre Dos de colin Ratatouille Flan au caramel
SEMAINE 22 juillet au 26 juillet	Salade de pâtes Brochette de volaille Citron/huile d'olive Tomates à la provençale Fromage blanc / confiture	Betteraves Gnocchis "façon carbonara" Nectarine	Carottes râpées Chili végétal Riz Vache qui rit Ananas frais	Pastèque Rôti de veau Haricots verts Crème à la vanille	Salade verte et raisins secs Poisson pané Gratin d'aubergines Emmental à la coupe Banane
SEMAINE 29 juillet au 02 août	Courgettes rapées Lasagnes de légumes Petit louis Pêche	Rosette Rosbeef Carottes sautées Comté à la coupe Yaourt aux fruits	Salade à la grecque Pizza jambon/champignons Samos Donuts	Taboulé Pilon de poulet Epinards Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Betteraves Paëlla au poisson Camembert à la coupe Melon

Informations 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