** MENU SPECIAL CRISE COVID-19\***

AOUT 2020

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***LUNDI*** | ***MARDI*** | ***MERCREDI*** | ***JEUDI*** | ***VENDREDI*** |
| ***DU 3 AU 7*** | MELON  KNACKI  POMME RISSOLEES  GLACE | LENTILLES  STEAK HACHE VF  HARICOTS VERTS  FROMAGE  NECTARINE | SALADE EMMENTAL  KEBAB  FRITES  FLAN CHOCOLAT | **VEGETARIEN**  QUINOA DE LEGUMES  OMELETTE CHAMPIGNONS  SALADE  FROMAGE  COMPOTE | PASTEQUE  DOS DE LIEU SAUCE CITRON  RIZ  YAOURT AROMATISE |
| ***DU 10 AU 14*** | CAROTTES RAPEES  SAUCISSES VF  LENTILLES  FLAN VANILLE | PASTEQUE  HAMBURGER  POTATOES AUX EPICES  GLACE | RADIS  POULET  PETIT POIS  PETIT SUISSE | **VEGETARIEN**  HARICOTS ROUGES MAIS  SPAGHETTI BOLOGNAISE DE LEGUMES  FROMAGE  POIRE | BETTERAVE  FILET DE POISSON PANE  EPINARDS  FROMAGE  ABRICOT |
| ***DU 17 AU 21*** | SALADE DE PATE  COTE DE PORC AU MIEL VF  SALSIFIS  FROMAGE  FRUIT | **VEGETARIEN**  OMELETTE FINES HERBES  POMME SAUTEES  FROMAGE  TARTE AUX POMMES | CONCOMBRE  BROCHETTE DE DINDE  EBLY  GLACE | MELON  ESCALOPE DE VOLAILLE VF  COURGETTE  FROMAGE  POMME | ROSETTE  FILET DE RAIE  RIZ  FROMAGE BLANC |
| DU 24 AU 28 | PASTEQUE  FOIE DE VEAU PERSILLE  COQUILLETTE  GLACE | SALADE DE POMME DE TERRE  SAUTE DE DINDE  RATATOUILLE  FROMAGE  PECHE | **VEGETARIEN**  LENTILLES VINAIGRETTE  PATE RICOTTA EPINARD SAUCE CREME  ABRICOT AU SIROP | ASPERGES  POULET VF  BOULGOUR  FROMAGE  OMELETTE NORVEGIENNE | MELON  MOULES  FRITES  FLANBY |
| 31 | PASTEQUE  GRIGNOTTES  SALADE DE HARICOTS VERTS  FROMAGE  COMPOTE |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

***Remarques de lecture du menu*** :

Code couleur : Produits issus de la **PERMACULTURE LOCALE**, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE LOCALE**, de l’AGRICULTURE RAISONNEE, de **l’AGRICULTURE BIOLOGIQUE ,** de **l’AGRICULTURE LOCALE**.

**PROJET LUTTE ANTI GASPI**

**Les repas Faits Maisons sont marqués par \***

viande Française (VF)

Les viandes de bœuf, porc, veau, poulet sont locaux ou/et limousine.

***Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenance peuvent être modifiés pour des raisons d’approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes présentés dans un document annexe.***