




MENUS DU MOIS DE AOUT 2019

CENTRE AERE

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			Tomate au basilic Hachis ** Parmentier Glace à l'eau 1	Tomate Cuisse de poulet tomate° Chips Vache qui rit Pique-Nique 2
Melon Raviolis aux 3 fromages Compote de fruits 5	Cheese burger Potatoes Fromage Fruit de saison 6	Concombre bulgare Steak haché de poulet Haricots verts persillés Eclair au Chocolat 7	Salade verte Couscous et ses légumes Glace 8	Pizza tomate Fromage Sandwich saucisson sec ou pâté ° Chips Pêche Pique-Nique 9
Haricots verts à l'échalote Nugget's de poulet Gratin de courgettes Fruit de saison 12	Pastèque Poisson meuniere Purée de pommes de terre Liégeois chocolat 13	Taboulé Friand à la viande Jardinière de légumes Fruits au sirop 14	<i>FERIE</i> 15	Salade de pâtes Poisson pané Carottes vichy Fruit de saison 16
Tomate au basilic Saucisse de volaille Farfalle Petit Filou 19	Friand au fromage Rôti de dinde aux herbes de Provence Petits Pois Fruit de saison 20	Salade de Choux-fleurs  Quenelle Riz Yaourt nature sucré 21	Salade verte Pâtes Bolognaise** Glace 22	Tomate Sandwich Jambon ° Fromage Fruit de saison Pique-Nique 23
Salade de blé Poisson pané Courgettes béchamel Compote de fruits 26	Melon Tajine de dinde Semoule Flan vanille 27	Paëlla Fromage Fruit de saison 28	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Frites Yaourt aromatisé 29	Calamars à la romaine Poêlée de légumes Fromage Accapulco 30

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

* France

** Union Européenne



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

° Sans viande 02 Août : Saladière Pasta / 09 Août : Saladière Taboulé / 23 Août : Saladière Pasta