

Repas du soir
Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Menus* du mois de août

Portage à domicile



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
17 au 21 août	Escalope dinde viennoise UE (1,3) Gratin daupinois (3,7) Mimolette (7) Compote fruit	Macédoine de légumes (3,10,12) Sauce bolognaise VBF maison (1,12) Coquillettes/ emmental râpé (1,7) Fruit de saison	Champignons ail et fines herbes (3,7,10) Dahl lentilles corail maison au lait coco (1,10,12) Riz pilaf (7,9) Yaourt au fruits mixés (7)	Cake fromage, olive maison (1,3,7) Sauté poulet basquaise VF maison (1,3,7,9,12) Haricots verts persillés (7) Fruit de saison	Tapenade noire maison, pain campagne (1,4,10,11,12) Fish and chips cabillaud / citron (1,4,7) Courgettes sautées maison (12) Gâteau moelleux framboise maison (1,3,7)
24 au 28 août	Taboulé aux légumes maison (1) Cuisse pintade VF rôti aux herbes (1,3,7,9,12) Aubergine à la parmesane maison (1,7,9,12) Compote fruit	Salade avocat / crevettes maison (2,10,12) Saucisse/ Merguez PF au jus (,12) Purée de pomme de terre maison (7) Fromage blanc, sucre (7)	Salade tomate, mozza, huile d'olive (7) Omelette nature maison (3) Farfalles (1,7) Fruit de saison	Salade de pomme de terre aux poivrons maison (10,12) Escalope poulet VF au jus (1,3,7,9,12) Gratin courgettes maison (3,7) Liégeois au chocolat (7)	Salade verte, chèvre frais (7,10,12) Dos colin MSC sauce échalote maison (1,4,7,9,12) Riz pilaf au four (7,9) Fruit de saison



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

Tout repas annulé à moins d'une semaine,
sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison