

# MENUS

*Tous les jeudis pain aux céréales*

**lundi 21 août 2017**

Haricots verts en vinaigrette  
Rôti de dindonneau  
**Ebly Bio**  
**Yaourt Bio**

**jeudi 24 août 2017**

Salade verte / Noix  
Sauté d'agneau  
**Haricots coco Bio**  
Saint Paulin Bio  
Liégeois

**mardi 22 août 2017**

Salade de pois chiches  
Bull beef  
**Brocolis Bio gratinés**  
Edam Bio  
  
Pêche

**vendredi 25 août 2017**

**Tomates / maïs**  
Filet de colin  
**Flan de courgettes Bio**  
Tarte aux pommes

**mercredi 23 août 2017**

Quiche lorraine  
**Pintade**  
**Pommes noisettes**  
Chevretine Bio  
Pastèque

Sous réserve d'approvisionnement  
AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Traçabilité : viande fraîche veau, bœuf - origine, lieu d'abattage, atelier : FRANCE

Bœuf type racial : viande - catégorie : génisse

Boucherie N° dispense d'agrément sanitaire : 04. 20.80.05

Viande surgelée N° d'agrément fournisseur : FR.04.049.01.CE

Volaille certifiée France



# MENUS C.C.A.S.

EN CAS DE NECESSITÉ VOUS POUVEZ JOINDRE  
LA CANTINE AU 04-92-79-70-76

*Tous les jeudis pain aux céréales*

**lundi 21 août 2017**

Haricots verts en vinaigrette  
Rôti de dindonneau  
Riz  
Gouda  
**Yaourt BIO**

**jeudi 24 août 2017**

Salade verte / Noix  
Sauté d'agneau  
**Flageolets BIO**  
**Saint Paulin BIO**  
Liégeois

**mardi 22 août 2017**

Salade de pois chiches  
Bull beef  
**Brocolis BIO gratinés**  
**Edam BIO**  
Pêche

**vendredi 25 août 2017**

Tomates / maïs  
Filet de colin  
**Flan de courgettes BIO**  
**Camembert BIO**  
Tarte aux pommes

**mercredi 23 août 2017**

Quiche lorraine  
Pintade  
Pommes noisettes  
**Chevretine BIO**  
Pastèque



Sous réserve d'approvisionnement  
**AFFICHAGE OBLIGATOIRE**

Traçabilité : viande fraîche veau, bœuf - origine, lieu d'abattage, atelier : FRANCE  
Bœuf type racial : viande - catégorie : génisse  
Boucherie N° dispense d'agrément sanitaire : 04. 20.80.05  
Viande surgelée N° d'agrément fournisseur : FR.04.049.01.CE