

MENU PORTAGE - AOUT 2022

<p>lundi 1 août</p> <p>Potage minestrone Carottes râpées Andouillette de Troyes Poêlée ratatouille Bûche de chèvre BIO à la coupe Abricots</p>	<p>lundi 8 août</p> <p>Potage de tomates aux vermicelles Salade américaine (scarole, maïs, carotte, Spaghetti à la bolognaise BIO Bûche de chèvre à la coupe BIO Pêche</p>	<p>lundi 15 août</p> <p>FERIE</p>	<p>lundi 22 août</p> <p>Soupe poule vermicelles Radis roses 1/2 beurre salé Escalope de porc BBC Coquillettes BIO Cantal à la coupe AOP Mousse chocolat BIO</p>	<p>lundi 29 août</p> <p>Crème d'épinard BIO Taboulé Paupiette de veau Jeunes carottes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO</p>
<p>mardi 2 août</p> <p>Potage de poix cassés Brisures de chou-fleur vinaigrette Sauté de bœuf des pays de Loire Pommes de terre vapeur Ramequin de Fromage blanc BIO Banane BIO</p>	<p>mardi 9 août</p> <p>Velouté de poisson à la bisque de homard Pommes de terre au thon Haut de cuisse de poulet BIO Epinards BIO à la béchamel Emmental BIO à la coupe Nectarine</p>	<p>mardi 16 août</p> <p>Potage navets/pdt Champignons à la crème citronnée Rôti de veau Poêlée du soleil Tomme de Savoie IGP à la coupe Ile flottante</p>	<p>mardi 23 août</p> <p>Crème d'oseille Salade verte Hachis parmentier BBC Ramequins de fromage blanc et crème de marron Abricots</p>	<p>mardi 30 août</p> <p>Potage de céleri rave Brisures de choux-fleurs BIO Paëlla Tomme des Pyrénées à la coupe IGP Liégeois chocolat BIO</p>
<p>mercredi 3 août</p> <p>Potage de poix cassés Concombre sauce bulgare Rôti de porc BBC Epinards BIO à la béchamel Yaourt aromatisé Ramequin de purée pommes framboises</p>	<p>mercredi 10 août</p> <p>Velouté de poisson à la bisque de homard Melon Chipolatas BBC Pommes de terre rissolées Brie BIO à la coupe Tarte aux griottes</p>	<p>mercredi 17 août</p> <p>Potage navets/pdt Carottes râpées Filet de colin aux herbes MSC Tortis 3 couleurs Yaourt nature BIO Banane BIO</p>	<p>mercredi 24 août</p> <p>Crème d'oseille Concombres BIO à la ciboulette Escalope de dinde Semoule BIO Yaourt lait entier BIO Ramequin Compote Pommes Framboises</p>	<p>mercredi 31 août</p> <p>Potage de céleri rave Pastèque Merguez Purée de pommes de terre Brie à la coupe AOP Cheesecake</p>
<p>jeudi 4 août</p> <p>Potage de courgettes BIO Salade de pâtes, tomates, basilic et parmesan Dos de colin MSC Carottes vichy BIO Chaource à la coupe AOP Pomme BIO</p>	<p>jeudi 11 août</p> <p>Potage Clamart BIO Taboulé BIO Rôti de dinde Haricots verts BIO vinaigrette Cantal à la coupe AOC Ramequin d'entremet chocolat</p>	<p>jeudi 18 août</p> <p>Potage à la carotte BIO Melon Lapin à la moutarde Tomates BIO provençale Camembert à la coupe AOC Ramequin de salade de fruits</p>	<p>jeudi 25 août</p> <p>Soupe de lentilles Tomates vinaigrette Rôti de porc BIO Courgettes BIO Persillées Yaourt mixé aux fruits BIO Tarte aux pommes BIO</p>	<p>jeudi 1 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Chou rouge aux noix Poisson meunière MSC Blé BIO Morbier AOC à la coupe Nectarine</p>
<p>vendredi 5 août</p> <p>Potage de courgettes BIO Salade coleslaw Colombo de poulet Penne Rigate BIO Reblochon à la coupe Liégeois chocolat BIO</p>	<p>vendredi 12 août</p> <p>Potage Clamart BIO Salade verte Sauté de veau Jardinière de légumes Yaourt brassé banane BIO Ramequin Compote pommes/bananes</p>	<p>vendredi 19 août</p> <p>Potage à la carotte BIO Salade de perles au surimi MSC Sauté de porc BBC Haricots beurre Fourme d'Ambert AOP à la coupe Flan pâtissier</p>	<p>vendredi 26 août</p> <p>Soupe de lentilles Saucisson à l'ail VBF Dos de cabillaud MSC Jardinière de Légumes Comté à la coupe AOC Nectarine</p>	<p>vendredi 2 septembre</p> <p>Crème de volaille BIO Salade coleslaw Rôti de porc BBC Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO Kiwi BIO</p>
<p>samedi 6 août</p> <p>Velouté de champignons Salade de tomates basilic Rôti de veau Petits pois Yaourt nature Tarte Normande</p>	<p>samedi 13 août</p> <p>Velouté de champignons Concombres à l'échalote Tomates farcies maison Purée de pommes de terre Munster Gâteau de semoule</p>	<p>samedi 20 août</p> <p>Mouliné de légumes du potagé BIO Duo de crudités Rôti de bœuf Pommes de terre persillées Faisselle Compote de pommes BIO</p>	<p>samedi 27 août</p> <p>Velouté d'asperges Terrine de légumes Cuisse de canard Tagliatelles Bleu de Bresse Liégeois vanille</p>	<p>samedi 3 septembre</p> <p>Velouté de potiron BIO Terrine de Saumon Saucisses de Toulouse Lentilles Camembert à la coupe AOC Salade de fruits</p>

Le responsable peut être amené à modifier les menus.



Viande Française

Sylvain Poncet

Responsable de la Restauration Municipale