

AOÛT 2022

VILLECRESNES - MENU SCOLAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01/08 au 05/08	<p>Concombre à la sauce salade</p> <p>Steak haché bio sauce tomate </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Coulommier</p> <p>Purée pomme pêche bio </p>	<p>Salade de riz, maïs et surimi</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Brocoli beurre</p> <p>St-nectaire laitier </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes thon</p> <p>Emincés de dinde à la crème </p> <p>Carottes glacées bio </p> <p>Tome des bauges AOP </p> <p>Crêpe au sucre maison </p>	<p>Melon jaune</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Riz créole bio </p> <p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Carottes rapées vinaigrette bio </p> <p>Tarte aux 3 fromages</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Liégeois chocolat bio </p>
Semaine du 08/08 au 12/08	<p>Melon jaune</p> <p>Linguine carbonara parmesan ou linguine carbonara dinde parmesan </p> <p>Yaourt bio à la vanille </p>	<p>Salade coleslaw bio </p> <p>Rôti veau épaule au jus </p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Livarot </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macredoine aux tomates et maïs</p> <p>Tomates farcies maison </p> <p>Riz créole bio </p> <p>Yaourt sucre canne bio</p> <p>Clafoutis aux pêches</p>	<p>Salade italienne</p> <p>Risotto aux poireaux </p> <p>Abondance AOP </p> <p>Panna cotta maison </p>	<p>Batavia tom. Palmier oeuf </p> <p>Colin pane aux céréales </p> <p>Tagliatelle au beurre </p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>From blc au sirop d'érable</p>
Semaine du 15/08 au 19/08	<p>Boulettes d'agneau sce provençale</p> <p>Flagelets cuisinés</p> <p>Yaourt sucre canne bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Duo melon pastèque</p> <p>Sauté de boeuf à l'indienne vbf bio </p> <p>Boulgour à la tomate</p> <p>Cantal </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Oeufs mayo. sur lit de salade bio </p> <p>Filet de dorade au thym et au citron </p> <p>Brocoli beurre</p> <p>Morbier au lait cru AOP </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Salade coleslaw bio </p> <p>Aiguillettes de blé panées épinard feta </p> <p>Courgettes sauce béchamel</p> <p>Camembert 21 % 240 g</p> <p>Roulé à la confiture maison </p>	<p>Tomates aux herbes du jardin bio </p> <p>Rougail de saucisses</p> <p>Emincés dinde sauce curry </p> <p>Riz créole bio </p> <p>Yaourt bio à la fraise </p>
Semaine du 22/08 au 26/08	<p>Aiguillettes de poulet marinées thym citron </p> <p>Courgettes sautées bio </p> <p>Fourme d'ambert AOP </p> <p>Croissillon aux abricots</p>	<p>Salade de batavia et emmental</p> <p>Rôti de porc OU rôti de dinde sauce chasseur </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Purée de pommes bio </p>	<p>Sardine à l'huile et tranche citron</p> <p>Emincé de boeuf aux oignons</p> <p>Pdt anglaises maison bio </p> <p>Petit bio nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Terrine forestière</p> <p>Boules blé thai panées sce tom. </p> <p>Duo de riz bio et ratatouille </p> <p>Yaourt aux fruits mixés bio </p>	<p>Lentilles à la vinaigrette</p> <p>Filet de lieu noir sce bonne femme </p> <p>Purée de carottes maison </p> <p>Reblochon savoie AOP lait cru </p> <p>Fruit de saison bio </p>
Semaine du 29/08 au 02/09	<p>Gaspacho </p> <p>Steak haché limousin LR </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Blé maïs tomate surimi</p> <p>Grillade de porc ketchup </p> <p>Aiguillettes poulet poêlées </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petit bio nature </p>	<p>Concombre bio à la crème d'ail </p> <p>Hoki pané </p> <p>Riz créole bio </p> <p>St-Nectaire laitier AOP </p> <p>Flan vanille </p>	<p>Carottes rapées ail bio </p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Chanteneige bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri remoulade et pommes </p> <p>Palet végétarien italien </p> <p>Jardinière de légumes au beurre</p> <p>Morbier au lait cru AOP </p> <p>Liégeois vanille</p>

Recette bio

Label rouge

France

Viande bovine française

Volaille française

Bleu blanc cœur

Fait maison

Sans gluten

Origine

Appellation d'origine protégée

Végétarien

Pêche durable MSC

Recette régionale

Nouvelle recette

Villecresnes