



Menu- Cuisine Verniolle

(Les menus sont sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI 3 AOUT	MARDI 4 AOUT	MERCREDI 5 AOUT	JEUDI 6 AOUT	VENDREDI 7 AOUT
Salade verte bio Escalope de dinde à la crème Pomme noisette Petit suisse au fruit	Feuilleté au fromage Poisson blanc à la bordelaise Poêlée de légumes rustique Abricot	Melon Cordon végétal à la tomate Chou-fleur à la béchamel Emmental	PIQUE NIQUE Salade de tortis couleurs Œuf dur Chips nature Saint Bricet Pastèque Petit pain	Salade de tomate Sauté de poulet sauce basquaise Riz long de Camargue Compote pomme allégée
Brioche aux pépites de chocolat Jus de pomme	Prince Pocket Jus multivitaminé	Cake marbré au chocolat Jus d'orange	Gâteau sec moelleux au citron Jus de pomme	Confiture artisanale abricot Jus multivitaminé
LUNDI 10 AOUT	MARDI 11 AOUT	MERCREDI 12 AOUT	JEUDI 13 AOUT	VENDREDI 14 AOUT
Betterave bio à l'échalotte Saucisse de Toulouse à l'ancienne Purée de pdt Samos	Taboulé à l'orientale Nuggets de filet de colin Épinards à la béchamel Melon	Asperge au surimi sur lit de salade Aiguillette de poulet au citron Beignet de brocoli Yaourt brassé aux fruits mixés	PIQUE NIQUE Tomate mozzarella Jambon blanc Chips nature Gâteau sec moelleux au citron Pastèque Petit pain	Terrine forestière cornichon Boulette de bœuf sauce tomate Penne bio à l'emmental Nectarine
Grande galette pur beurre Jus de pomme	Cake marbré au chocolat Jus d'orange	Brioche aux pépites de chocolat Jus multivitaminé	Gâteau sec moelleux au citron Jus d'orange	Confiture artisanale fraise Jus de pomme