



Du 2 au 6 août 2021	<p>Lundi 2 août</p> <p>Pizza royale Salade verte</p> <p>Compote de pommes et abricots maison</p>	<p>Mardi 3 août</p> <p>Tomates féta</p> <p>Chipolatas <small>(Porc fermier de Vendée, label rouge)</small></p> <p>Lentilles bio</p> <p>Petit suisse au sucre</p>	<p>Mercredi 4 août</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cabillaud au citron <small>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</small></p> <p>sur lit de courgettes</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 5 août</p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté d'agneau <small>(Pays de la Loire – Agneau dans le gigot)</small></p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Biscuit</p>	<p>Vendredi 6 août</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Œufs florentine <small>(Œufs origine France)</small></p> <p>Fromage Fruit</p>
Du 9 au 13 août 2021	<p>Lundi 9 août</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tagliatelles à la carbonara</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Mardi 10 août</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>Rôti de dinde <small>(Dinde origine France)</small></p> <p>Haricots verts</p> <p>Flan coco maison</p>	<p>Mercredi 11 août</p> <p>Salade de champignons</p> <p>Filet de poisson <small>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</small></p> <p>Riz</p> <p>Fromage</p> <p>Pastèque</p>	<p>Jeudi 12 août</p> <p>Melon</p> <p>Crumble de tomates à la viande hachée <small>(Viande VBF- 15% MG)</small></p> <p>Fromage blanc vanillé</p>	<p>Vendredi 13 août</p> <p>Surimi</p> <p>Aiguillettes de poulet <small>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</small></p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage Fruit</p>
Du 16 au 20 août 2021	<p>Lundi 16 août</p> <p>Croque-monsieur Salade verte</p> <p>Poire cuite</p> <p>Caramel maison</p>	<p>Mardi 17 août</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Poisson meunière <small>(Filet de colin - Panure - 10 % MG)</small></p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Mercredi 18 août</p> <p>Concombres à la vinaigrette</p> <p>Bœuf braisé <small>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</small></p> <p>Ratatouille</p> <p>Riz au lait maison</p>	<p>Jeudi 19 août</p> <p>Salade de pousse de soja</p> <p>Émincé de lapin à l'ail <small>(Origine France 85,79 et 49)</small></p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Gâteau minute maison</p> <p>Crème anglaise</p>	<p>Vendredi 20 août</p> <p>Galantine cornichons</p> <p>Sauté de canard <small>(Pays de la Loire)</small></p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt à boire Fruit</p>
Du 23 au 27 août 2021	<p>Lundi 23 août</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde aux épices <small>(Dinde origine France)</small></p> <p>Mogettes</p> <p>Yaourt bio vanille</p>	<p>Mardi 24 août</p> <p>Cœur de laitue</p> <p>Brandade de poisson <small>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</small></p> <p>Fromage Compote de fruits maison</p>	<p>Mercredi 25 août</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Œufs frits à la tomate <small>(Œufs origine France)</small></p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Jeudi 26 août</p> <p>Melon</p> <p>Rôti de porc <small>(Porc fermier de Vendée, label rouge)</small></p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits maison</p>	<p>Vendredi 27 août</p> <p>Concombres mimolette</p> <p>Paëlla maison</p> <p>Glace</p>
Du 30 août au 1 ^{er} sept. 21	<p>Lundi 30 août</p> <p>Salade verte emmental</p> <p>Filet de poisson <small>(Pêché Atlantique Nord-Est, simple congélation)</small></p> <p>Épinards à la béchamel</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Mardi 31 août</p> <p>Taboulé</p> <p>Bœuf froid sauce tartare <small>(Pays de la Loire – Parc de Brière)</small></p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage Fruit</p>	<p>Mercredi 1^{er} septembre</p> <p>Segment de pomelos</p> <p>Poulet grillé <small>(Poulet élevage 85, alimentation graine de lin riche en Oméga 3)</small></p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

NUTRI-INFO

- La Cuisine Centrale Municipale peut être amenée à modifier ces menus en fonction des approvisionnements
- Chaque jour : pain bio fabriqué à partir de farine type 80
- **Les origines de nos produits :** Porc (fermier de Vendée Label rouge), Bœuf (Parc naturel régional de Brière, Pays-de-la-Loire), Poulet et Dinde (Bleu-Blanc-Cœur), tous nos poissons (frais ou simple congélation), Agneau et Veau (origine Pays-de-la-Loire)
- **Les allergènes présents dans certaines de nos préparations :**