


























MENUS ST AUGUSTIN

DU LUNDI 27 NOVEMBRE AU VENDREDI 1er DECEMBRE 2023

JOUR	MATERNELLES ET PRIMAIRES 4 COMPOSANTS		PRIMAIRES SELF 4 COMPOSANTS	COLLEGES 5 COMPOSANTS	T°C début de service	T°C fin de service
	MATERNELLES	PRIMAIRES				
LUNDI						
	<p>1/2 pamplemousse</p> <p>Escalope de poulet sauce barbecue  </p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Yaourt nature sucré</p>		<p><i>Pas d'entrée</i></p> <p>Escalope de poulet sauce barbecue  </p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit AB</p> <p>Compote tous fruits</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Salade du pêcheur</p> <p>1/2 pamplemousse</p> <p>Salami - cornichon</p> <p>Médailillon de surimi</p> <p>Cuisse de poulet sauce barbecue  </p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit AB</p> <p>Compote tous fruits</p> <p><i>Fromage frais aux fraises (salad'bar)*</i></p>		
MARDI						
	<p><i>Pas d'entrée</i></p> <p>Cœur de filet de merlu blanc  sauce américaine  </p> <p>Riz créole et chou romanesco</p> <p>Tomme blanche (à la coupe)</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>		<p>Taboulé</p> <p>Salade La Parisienne</p> <p>Cœur de filet de merlu blanc  sauce américaine  </p> <p>Riz créole</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Pomme</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade La Parisienne</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Dés de mimolette</p> <p>Cœur de filet de merlu blanc  sauce américaine  </p> <p>Riz créole</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Tomme blanche (à la coupe)</p> <p>Fromage blanc sucré 100g</p> <p>Pomme</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p><i>Yaourt brassé AB à la framboise (salad'bar)*</i> </p>		
JEUDI						
	<p>Céleri rémoulade et miettes de thon</p> <p>Hachis parmentier   </p> <p>Salade verte</p> <p>Ananas frais</p>		<p><i>Pas d'entrée</i></p> <p>Hachis parmentier   </p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Moret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas frais</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Endives</p> <p>Mais</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Miettes de thon</p> <p>Hachis parmentier   </p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Moret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ananas frais</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p><i>Poire au sirop (salad'bar)*</i></p>		
VENDREDI						
	<p><i>Pas d'entrée</i></p> <p>Omelette AB - ketchup</p> <p>Tortis aux œufs et poêlée de maïs</p> <p>Edam</p> <p>Glace : timbale vanille chocolat (M)</p> <p>Glace : sundae vanille sauce cacao (P)</p>		<p>Carottes râpées vinaigrette AB</p> <p>Mâche et betteraves rouges AB</p> <p>Omelette AB - ketchup</p> <p>Tortis aux œufs</p> <p>Poêlée de maïs</p> <p>Banane</p> <p>Glace : sundae vanille sauce cacao</p>	<p>Salad'bar</p> <p>Salade de riz aux légumes</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Betteraves rouges AB</p> <p>Mâche</p> <p>Omelette AB - ketchup</p> <p>Tortis aux œufs</p> <p>Poêlée de maïs</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc sucré aux fruits 100g</p> <p>Banane</p> <p>Glace : sundae vanille sauce cacao</p> <p><i>Mousse au chocolat (salad'bar)*</i></p>		

-  Produit biologique
-  Fait maison
-  Pêche durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Viande de bœuf française
-  Volaille française
-  Viande de porc française
-  Viande de veau française
-  Produits bretons

*salad'bar