MENUS ST AUGUSTIN

DU LUNDI 29 NOVEMBRE AU VENDREDI 3 DECEMBRE 2021					
JOUR	MATERNELLES ET PRIMAIRES 4 COMPOSANTS	PRIMAIRES SELF 4 COMPOSANTS	COLLEGES 5 COMPOSANTS	T°C début de service	T°C fin de service
LUNDI	Terrine de campagne Sauté de dinde au paprika Tortis aux œufs et haricots verts Abri	S Pas d'entrée	Salad'bar Salade de pommes de terre/échalotes Pâté de foie Salami Jambon blanc Sauté de dinde au paprika Tortis aux œufs Haricots verts Ab maître d'hôtel Emmental Yaourt nature sucré Fruit Ab Clémentines Purée de pommes (salad'bar)*		
MARDI	Pas d'entrée Cœur de filet de merlu blanc sauce ame Pommes vapeur et chou romanese Cœur de Dame Crème dessert à la vanille	Taboulé Salade de risetti au jambon icaine Cœur de filet de merlu blanc sauce américaine	Salad'bar Salade de risetti au jambon Salade colesiaw Betteraves rouges Ab Zig zag de leerdammer Cœur de filet de merlu blanc sauce américaine Pommes vapeur Chou romanesco Cœur de Dame Fromage blanc sucré 60g Crème dessert à la vanille Ile flottante Yaourt brassé AB à la fraise (salad'bar)*		
JEUDI	Betteraves rouges \overrightarrow{AB} et maïs Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux fruits 100g	Pas d'entrée Hachis parmentier Salade verte Saint Moret Fromage blanc aux fruits 60g Pomme Banane	Salad'bar Salade camarguaise Céleri (ave rāpė Œuf AB mimosa Miettes de thon Hachis parmentier Salade verte Saint Moret Fromage blanc aux fruits 60g Pomme Banane Cocktail de fruits au sirop (salad'bar)*		
VENDREDI	Pas d'entrée Polenta crémeuse à la provençal Leerdammer (à la coupe) Glace : sundae chocolat sauce choc	Carottes râpées et œuf dur AB Concombre et œuf dur AB Polenta crémeuse à la provençale	Salad'bar Taboulé Carottes râpées Maïs Dés de mimolette Polenta crémeuse à la provençale - Leerdammer (à la coupe) Yaourt aromatisé Glace : sundae chocolat sauce chocolat Glace : barre glacée Mars Crème dessert chocolat (salad'bar)*		

*salad'bar