



COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE

MENUS AOÛT 2019 ALSH VERGEZE

(sous réserve d'approvisionnement)

En Août les légumes et fruits de saison sont :



Les Abricots

















L'aubergines



La pêche



Le poivron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9	Concombres et dés de brebis Boulettes de bœuf à la provençale Tortis  Tomme noire à la coupe Mousse au chocolat	Tapenade sur toast Colin sauce curry Galettes de légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Melon Paëlla de poulet  Petit moulé ail et fines herbes Poire façon belle Hélène (chocolat) 	Repas alternatif Maïs -thon Nuggets de blé Ratatouille Pont l'évêque à la coupe  Fruit de saison	Repas froid Salade verte  Jambon blanc Salade de farfalles au pesto Chanteneige Liégeois à la vanille
Du 12 au 16	Salade de lentilles Poisson pané et citron Haricots verts  Emmental à la coupe Fruit de saison	 Menus Carnaval Pastèque Steak hache pizzaïole Coquillettes Verre de lait Churros au chocolat	Œuf dur mayonnaise Croque monsieur Salade verte Fruit de saison	Assomption	Fermeture
Du 19 au 23	Melon jaune Lasagnes à la bolognaise Vache picon Flan au chocolat	Cervelas Tortillas de pommes de terre Ratatouille Camembert à la coupe Fruit de saison 	Batavia Emincé de boeuf basquaise Polenta  Cotentin Compote	Pizza Saucisse de Toulouse Purée Rachel (artichauts et pommes de terre)  Petit suisse sucré Fruit de saison 	Repas froid Tomates vinaigrette Surimi Taboulé Chantailou Tarte aux pommes amandine maison
Du 26 au 30	Salade de pommes de terre parisienne (tomate, maïs, oignons) Moussaka Edam Fruit de saison	Repas alternatif Tomates vinaigrette  Dahl de lentilles Riz de Camargue  Fromage blanc sucré Biscuit	Taboulé Carmentier de Merlu (purée de carottes) Fromage fouetté Fruit de saison	Repas Américain Salade verte  Hamburger Pommes noisette Cookies Oasis	Fermeture

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)