



## COMMUNAUTE DE COMMUNES RHONY VISTRE VIDOURLE MENUS AOÛT 2019 ALSH AUBAIS

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 bœuf basquaise <b>Polenta</b> Cotentin Compote	Pizza Saucisse de Toulouse <b>Purée Rachel (artichauts et pommes de terre)</b> Petit suisse sucré Fruit de saison	Repas froid Tomates vinaigrette Surimi Taboulé Chantaillou <b>Tarte aux pommes amandine maison</b>
Du 26 au 30	<b>Fermeture</b>	<b>Repas alternatif Tomates vinaigrette</b> Dahl de lentilles <b>Riz de Camargue</b> Fromage blanc sucré Biscuit	Taboulé Carmentier de Merlu (purée de carottes) Fromage fouetté Fruit de saison	<b>Repas Américain</b> <b>Salade verte</b> <b>Hamburger</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Cookies</b> <b>Oasis</b>	Repas froid Mousse de pois chiches sur toast Œufs durs mayonnaise Salade de penne marco polo (surimi, poivron et mayonnaise) Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison

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)