














































MENU AOUT 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02/08/2021 au 06/08/2021	Salade verte  Fischip MSC  Pâtes au beurre Fromage AOP  Compotes de pommes 	Melon Gigot d'agneau Flageolets carottes Petit suisse  Poires au sirop	Concombres  Rôti de dinde Poêlée de légumes Semoule Biscuit	Taboulé et raisins secs Omelette Lentilles  Yaourt sucré  Fruit de saison 	Macédoine Sauté de porc au curry Riz Fromage  Fruit de saison
Du 09/08/2021 au 13/08/2021	Melon Croque au fromage végétal Ratatouille et quinoa  Oreillons de pêche 	Salade de tomates  Poulet Frites Fromage AOP  Compote de pommes	Taboulé Poisson à la tomate MSC  Haricots panachés Yaourt vanille  Prunes 	Salade de concombres  Spaghetti bolognaise Fromage AOP  Glace Biscuit	Salade de perles, tomates et maïs Rôti de porc Courgettes béchamel  Fromage  Fruit de saison
Du 16/08/2021 au 20/08/2021	Salade de pomme de terre, olives et tomates  Rôti de veau Brocolis à la béchamel et râpé Fruit de saison	Pâtes au pesto Émincé de boeuf Carottes vichy  Yaourt  Fruit de saison	Carottes rapées Boulettes végétales Purée de lentilles  Fromage blanc Compotes de pommes  	Melon Rôti de dinde Pomme de terre sautées  Fromage AOP  Salade de fruit cuit	Salade de betteraves Dos de colin MSC  Haricots coco  Mimolette Fruit de saison
Du 23/08/2021 au 27/08/2021	Salade de haricots rouge et maïs  Steak végétal Courgettes à la béchamel Yaourt  Prunes  	Macédoine Poulet Purée  Petit suisse Fruit de saison	Salades de tomates et mozzarella  Steak haché Épinard et pommes de terre  Compote de pomme 	Friand au fromage Rôti de porc Piperade Glace Fruit de saison	Salade verte  Poisson sauce aurore Blé Dessert
Du 30/08/2021 au 31/08/2021	Salade de tomates  Gigot d'agneau Petits pois Fromage  Ananas cuit	Pastèque Boulettes de boeuf Gratin dauphinois  Yaourt  Compote de pommes 			



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council
(Label Pêche durable)

* menu susceptible d'être modifié

15 km,
Layrac

BŒUF,
PORC

VEAU

SAS MARASSÉ
Lieu-dit Poncy,
47390 Layrac
05 53 67 01 98

13 km,
Boé

FRUITS

LÉGUMES

Com3Pom, partenaire
avec producteurs du 47
MIN, Bâtiment M Tra-
vée 11 à 13, 47550 Boé
06 87 85 74 41

10 km,
Laplume

POULET

VOLAILLE

Ferme du Cabier
Cabier, 47310
Laplume
05 53 67 11 41

1 km,
Ste Colombe

MELONS

PIACENTINI
Christophe
778 Route du Massip,
47310 Sainte-Colombe-
en-Bruilhois
06 30 99 42 21

1 km,
Ste Colombe

ABRICOTS

PÊCHES

Francis
BOUDON
1137 Route de Mourrens,
47310 Sainte-Colombe-en-
Bruilhois
06 87 90 58 67