

## MENU DU MOIS D'AOUT 2020 Bonneuil et VSG

Semaine 32	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
CA	Terrine de poisson Sauté de boeuf /Poisson sauce Poêlée champêtre Fromage Fruit	Céleri rémoulade Côte de porc*sauce poivre/Omelette Flageolets Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Couscous boulettes d' agneau/Vegballs orientale Fromage Crème caramel	Salade verte Lasagnes végétales Fromage Tarte aux cerises	Pomme de terre en salade Filet de hoki au beurre citronné Epinards à la crème Fromage
Semaine 33	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
CA	Carottes râpées Colombo de poulet/ <i>Emincé</i> <i>végétal</i> Riz créole Fromage Gélifié vanille	Tarte aux poireaux Rôti de veau farci forestier/Burger végétal Petits pois Fromage blanc Fruit	Betterave en vinaigrette Poisson pané Coquillettes Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Bourguignon /Sauté végétal Purée Fromage Compote	Salade de blé Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Semaine 34	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
CA	Salade verte Brandade de poisson Fromage Ananas au sirop	Salade de riz Gigot ketchup/Omelette Haricots verts Fromage Fruit	Salade coleslow Vegballs à l'italienne Tortis Fromage Gélifié caramel	Pomelos Poulet rôti/ Cordon bleu végétal Ratatouille Yaourt Eclair chocolat	Œuf mayonnaise Filet de poisson normand Poêlée campagnarde Fromage Fruit
Semaine 35	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
CA	Taboulé Emincé de porc* à la crème/Emincé végétal Carottes vichy Fromage Fruit	Choux rouge Filet poisson meunière Macaronis Fromage Paris brest	Tarte au fromage Paupiette de veau chasseur /Grillardin végétal Jardinière Fromage Fruit	Haricots verts en salade Omelette Pommes country Fromage 🙀 Fruit	Tomates vinaigrette Rôti de dinde mayonnaise/Poisson sauce Blé aux petits légumes Fromage Mousse chocolat
Semaine 36	Lundi 31	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CA	Sardines Goulash Trio de choux Fromage Fruit				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

POUR DES RAISONS TECHNIQUES LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIÉS TOUT EN RESPECTANT L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.

Menu adaptable en repas froid

\*Porc entrant dans la composition du plat. Les charcuteries seront remplacées par des coupelles de volaille, la viande de porc par de la viande de dinde.

Les fruits s'entendent sous réserve de maturité et d'approvisionnement.

Toute l'équipe du SIRM vous souhaite un bon appétit!