

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 27	Semaine du 30 au 31
Lundi					<p>pastèque</p> <p>-</p> <p>poulet basquaise / purée de légume</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>tarte citron meringuée</p>
Mardi				<p>melon au magret séché</p> <p>-</p> <p>poulet froid chips - salade / purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>Glace</p>	<p>salade de brebis et pêche</p> <p>-</p> <p>tagliatelle de courgettes à la crème et jambon / jambon - purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>Panna cotta et coulis de fruits</p>
Mercredi				<p>radis-beurre</p> <p>-</p> <p>haricots à la viande / purée de haricots - viande hachée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>pâtisserie</p>	
Jeudi				<p>céleri rémoulade</p> <p>-</p> <p>tarte tomate et thon salade / purée de tomates</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>salade de fruits</p>	
Vendredi				<p>terrine de poisson</p> <p>-</p> <p>pâtes au saumon à l'aneth / saumon poché - purée</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>banane aux agrumes</p>	

# Menu



AOÛT

**Produits BIO**

**Produits de l'agriculture locale**

*NB :*

*- pommes de terre bio de l'exploitation  
de M. Monjoffre (Rochechouart)*

*- dans tous nos menus la  
viande de bœuf est d'origine française  
ou limousine*

# Menu



## PRODUITS ALLERGENES

	Semaine du 2 au 6	Semaine du 9 au 13	Semaine du 16 au 20	Semaine du 23 au 27	Semaine du 30 au 31
Lundi					Lactose Œuf Gluten Sulfites Soja
Mardi				Lactose Œuf Gluten Sulfites	Lactose Œuf Gluten Sulfites Soja
Mercredi				Lactose Œuf Gluten Sulfites Soja céleri	
Jeudi				Lactose Œuf Gluten Sulfites Soja poisson	
Vendredi				Lactose Œuf Gluten Sulfites	