

**St Chamas - Mois d'Août 2021**

**Vacances scolaires**

**Rentrée scolaire**

S31 du 02/08 au 06/08/2021	S32 du 09/08 au 13/08/2021	S33 du 16/08 au 20/08/2021	S34 du 23/08 au 27/08/2021	S35 du 30/08 au 03/09/2021
<b>LUNDI 2</b>		<b>LUNDI 16</b>	<b>LUNDI 23</b>	<b>LUNDI 30</b>
Beignets de calamars à la romaine		Rosette* / Œufs durs mayonnaise	Nuggets de poisson	Salade de blé basilic / Salade de pois chiches
Epinards à la crème		Veau à l'ancienne	Poêlée de légumes	Poulet cacciatore
St Nectaire / Camembert		Haricots plats	Gouda / Fourme d'Ambert	Piperade
Madeleine / Palet Breton		Fourré à la fraise / Cannelé	Prunes / Pomme	Maestro vanille / Maestro chocolat
<b>MARDI 3</b>		<b>MARDI 17</b>	<b>MARDI 24</b>	<b>MARDI 31</b>
Filet de colin à la crème d'aneth		Hachis parmentier bio	Taboulé / Persillade de pommes de terre	Radis beurre / Céleri rémoulade
Pommes de terre		de bœuf bio	Jambon blanc*	Rôti de veau
Bûche de chèvre / Délice d'emmental		Bûchette de chèvre bio / Chanteneige	Haricots verts	Purée de céleri
Pêche / Prunes		Pastèque bio / Nectarine	Eclair à la vanille (80%) / Paris Brest (20%)	Nectarine / Prunes
<b>MERCREDI 4</b>		<b>MERCREDI 18 (Pays Basque)</b>	<b>MERCREDI 25</b>	<b>MERCREDI 1er Septembre</b>
Rôti de veau		Poulet rôti	Rôti de bœuf + ketchup	Paëlla végétarienne
Tian de légumes		Riz à la gachucha*	Coquillettes	Riz
Mimolette (70%) / Fourme d'Ambert (30%)		P'tit Roulé Fol Epi / Cantal	Pointe de brie / St Nectaire	Fromage blanc aromatisé / Yaourt sucré
Nectarine / Pomme		Glace	Mousse au chocolat (70%) / Mousse aux marrons (30%)	Pastèque / Pomme
<b>JEUDI 5 (Repas s/viande/poisson)</b>		<b>JEUDI 19 (Repas s/viande/poisson)</b>	<b>JEUDI 26 (repas s/viande/poisson)</b>	<b>JEUDI 2 (Repas s/viande/poisson)</b>
Carottes râpées bio / Salade verte		Salade de concombres ciboulette / Pomelo	Salade de tomates bio / Betteraves vinaigrette	Lasagnes bio
Macaronis bio		Boulettes de soja tomate basilic	Couscous de légumes bio	de bœuf bio
à la bolognaise de lentilles bio		Torsettes	et pois chiches bio	Vache qui rit bio / Edam
Cake aux fruits bio / Roulé à l'abricot		Flan nappé caramel / Crème dessert vanille	Nectarine bio / Banane	Melon bio
<b>VENDREDI 6 (Espagne)</b>		<b>VENDREDI 20</b>	<b>VENDREDI 27 (Cambodge)</b>	<b>VENDREDI 3</b>
Salade Catalane / Betteraves ciboulette		Hoki sauce à l'armoricaine	Melon / Salade verte	Poisson pané
Paëlla		Carottes sautées	Amok de poisson à la cambodgienne	Gratin de courgettes
de poulet		Yaourt brassé cerise / Mimolette	Riz à l'asiatique	Camembert
Melon / Pomme		Beignet au chocolat (70%) / Beignet aux pommes (30%)	Compote de fruits / Pêche au sirop	Madeleine

Fermeture Centre

\*Présence de Porc

*Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.