Menus de août 2021 Des Crèches d'Aucamville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				SEMI ALTERNATIF	
Du 2-août au 6-août	Potage carottes / porc Asperge Blé aux petits légumes boulgour Tomate BIO Framboise	Potage betterave / bœuf Laitue Lasagnes au bœuf Feculent pêche au sirop	Potage h.verts / veau Salade de pomme de terre Rôti de veau haricots verts Fraise BIO	Potage Potiron / jambon salade haricots verts pâtes au saumon (coquilettes ou spagheties) Nectarine BIO	Potage salade verte / dinde Radis BIO Fricassé de dinde carotte à la vapeur Compote
Du 9-août au 13-août	Potage carottes / porc Betteraves rouge Lentilles Carottes BIO Pruneau	Potage betterave / bœuf Laitue Rôti de bœuf Riz pomme au four	Potage h.verts / veau Cake aux olives vertes sans œufs Sauté de veau Courgettes Tranche de melon BIO	Potage Potiron / jambon Artichauts Fish and Chips Pomme verte	Potage salade verte / dinde Radis BIO Blanc de dinde Aubergines Compote
Du 16-août au 20-août	Potage poireaux / Veau Asperges BIO Lapin en sauce Pâtes Prunes	Potage h.vert / Rôti porc Salade de pâtes Rôti de porc Petit pois à la française Banane	Potage epinards / poulet Artichauts Emincé de poulet sauce curry Pomme d'auphine Pommes vertes	Potage carotte / bœuf Pois chiche en salade Tagliatelle bœuf et ses légumes Petit pois à la française Orange	Potage courgette / jambon Radis BIO Colin crème frâiche et ciboulette Pomme de terre vapeur Pêche au sirop
Du 23-août au 27-août	Potage carottes / Steack Salade de perles Steack haché Blettes Framboise	Potage betterave / veau Asperges vertes Flétan Boulgour Fruit cru	Potage h.verts / dinde Polenta Dinde Epinard Fruit cru	Potage bébé potiron / porc Avocat BIO Emincé de Porc en sauce Purée de pomme de terre Ananas en sirop	Potage salade verte / jambon Jambon blanc Blé Brocoli en sauce Fruit cru BIO
Du 30-août au 3-sept.	Potage poireaux / porc Crudité BIO Emincé de porc Gnocchis à la romaine Abricot en sirop	Potage h.verts / poulet Entrée patissiere Pilon de poulet Haricots verts Fruit cru	Potage épinards / jambon radis beurre Jambon blanc Blé aux legumes Compote	Potage carottes / boeuf Tomates Steack haché de bœuf Semoule au lait	Potage courgettes / veau Asperge Brindade de morue 0 Fruit cru

Tous les jours le Pain est à base de farine BIO

Les menus sont validés par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Origines des Viandes Bovines

Nées, Elevées, Abattues en France L'origine précise sera affichée sur les menus du jour

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Produit de saison

Fait maison

Bleu Blanc Cœur

ALLERGENES	
GL : gluten	CR : crustacés
AR : arachides	MO : mollusques
FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites