



# Agglomération du Pays de l'Or

## RAD - Menu AOUT 2020



www.paysdelor.fr

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
<b>3 août 2020</b> Salade verte Dos de merlu sce meunière Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	<b>4 août 2020</b> Taboulé Gardiane de bœuf Carottes sautées Fromage Yaourt aromatisé	<b>5 août 2020</b> Salade Floridienne Normandin de veau sauce forestière Petits pois au jus Riz au lait Fruit de saison	<b>6 août 2020</b> Salade de tomates au thon Dos de saumon curry coco Riz Fromage Compote	<b>7 août 2020</b> Feuilleté au fromage Omelette Purée de haricots verts Fromage Fruit de saison	<b>8 août 2020</b> Coeur d artichaud Sauté d agneau au curry Coquillettes Faisselle Fruit de saison	<b>9 août 2020</b> Avocat Andouillette à la moutarde Celeri gratiné Yaourt aromatisé Crème catalane
<b>10 août 2020</b> Courgettes rapées Dos de cabillaud sauce à l'aneth Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	<b>11 août 2020</b> Taboulé Gardiane de taureau balsamique Carottes à l'ail Fromage blanc crème marrons Fruit de saison	<b>12 août 2020</b> Melon Poulet rôti Pommes rissolées Yaourt sucré Compote	<b>13 août 2020</b> Salade de pommes de terre au Gouda Dos de colin sauce meunière Brocoli gratiné Madeleine Fruit de saison	<b>14 août 2020</b> Tzatziki Sauté d'agneau à la marocaine Semoule Petits suisses sucrés Eclair au chocolat	<b>15 août 2020</b> Pamplemousse Cordon bleu Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	<b>16 août 2020</b> Salade verte aux croutons Saucisse grillée Haricots verts Fromage Fruit de saison
<b>17 août 2020</b> Tomates à la fête Parfait de porc poêlée Gratin de courgettes Yaourt nature Fruit de saison	<b>18 août 2020</b> Salade verte Dos de cabillaud sce provençale Macaronis au beurre Fromage Compote	<b>19 août 2020</b> Salade de P. de T., thon, olives vertes Daube de bœuf provençale Chou fleur gratiné Fromage Fruit de saison	<b>20 août 2020</b> Tomates cerise Fingers de poulet Coquillettes Fromage Salade de fruits	<b>21 août 2020</b> Salade de riz Tajine de lapin Carottes sautées Fromage Fruit de saison	<b>22 août 2020</b> Crêpe au fromage Sauté de porc à la tomate Epinards à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison	<b>23 août 2020</b> Concombres vinaigrette Tripes à la mode de Caen Pommes parisienne Fromage Compote
<b>24 août 2020</b> Concombres rapés Filet de merlu sauce citron Riz pilaf Yaourt aromatisé Fruit de saison	<b>25 août 2020</b> Salade de pâtes à la Grecque Omelette aux herbes Courgettes sautées Faisselle Fruit de saison	<b>26 août 2020</b> Salade de lentilles Joue de porc aux olives Tortis au fromage rapé Fromage Fruit de saison	<b>27 août 2020</b> Tomates mozzarella Filet de colin à l'oseille Carottes Vichy Fromage Tarte normande	<b>28 août 2020</b> Salade estivale Filet de poulet basquaise Semoule de blé Petits suisses aromatisés Compote	<b>29 août 2020</b> Salade verte Sauté de veau Marengo Brocolis Fromage blanc aux fruits Compote	<b>30 août 2020</b> Saucisson beurre Sauté de boeuf aux épices Pommes vapeur Fromage Fruit de saison
<b>31 août 2020</b> Salade pépinettes Cordon bleu Purée de courgettes Yaourt sucré Fruit de saison	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><b>Fruit de saison : Abricots, melons, nectarines, oranges, pêches, bananes...</b></p> </div>					

Produit issu de l'agriculture biologique

Volaille Label Rouge

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche durable

La liste des allergènes est consultable sur le site : [www.paysdelor.fr](http://www.paysdelor.fr)

UPCI T. LUCE : FR 34-154.002 CE  
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE  
 C.C. PALAVAS : FR 34-192.007 CE

**Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative**

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée