



MENU DU MOIS D'AOUT 2019

Semaine 31	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 01	Vendredi 02
CA				Concombre vinaigrette Escalope de dinde à la crème Poêlée bretonne Fromage blanc Tarte aux pommes	Saucisson à l'ail* Filet de poisson meunière Brocolis en gratin Fromage Fruit
Semaine 32	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
CA	Salade de pâtes Emincé de porc à l'ancienne* Carottes au jus Fromage Fruit	Tomate en salade Filet de poisson sauce armoricaine Riz pilaf Fromage Mille feuilles	Quiche lorraine Sauté de veau Jardinière Fromage Fruit	Haricots verts en salade Omelette Pommes country Fromage Fruit	Salade mêlée Rôti de dinde mayonnaise Macaronis Fromage Gélifié vanille
Semaine 33	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
CA	Terrine de poisson Sauté de boeuf Poêlée champêtre Fromage Fruit	Céleri rémoulade Côte de porc* sauce poivre Flageolets Yaourt Fruits au sirop	Pastèque Couscous boulette d' agneau Fromage Crème caramel	FÉRIÉ	Pomme de terre en salade Filet de hoki au beurre citronné Epinards à la crème Fromage 🍷 Fruit
Semaine 34	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
CA	REPAS À THÈME - ANTILLES Accras de poisson Salade verte Colombo de poulet Riz créole Flan coco	Salade verte Rôti de veau farci forestier Petits pois Fromage blanc Fruit	Betterave en vinaigrette Poisson pané Coquillettes Fromage Fruit	Carottes râpées Bourguignon Purée Fromage 🍷 Compote	Salade de blé Omelette au fromage Gratin de courgettes Fromage Fruit
Semaine 35	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
CA	Chou-rouge en salade Brandade de poisson Fromage Ananas au sirop	Salade de riz Gigot ketchup Haricots verts Fromage Fruit	Salade coleslaw Sauté de porc* Tortis Fromage Gélifié caramel	Pomelos Poulet rôti Ratatouille Yaourt Eclair chocolat	Œuf mayonnaise Filet de poisson normand Poêlée campagnarde 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.

*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 !

Produits labellisés BBC – Pêche durable MSC – Agriculture raisonnée – Bio