

MENU AOÛT 2022

DU 1er AU 5 Août

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade de lentilles 	Salade de tomate basilic 	Salade et saumon froid 	Concombre à la menthe 	Melon 
Rôti de boeuf froid sauce barbecue  	Lasagnes aux épinards 	Poulet à l'estragon 	Tortillas 	Filet de poisson à l'huile d'olive 
Haricots verts 	Salade 	Pâtes 	Sauce rouille 	Ratatouille  
Milkshake aux fruits  	Emmental 	brie 	Gouda 	Yaourt fermier aux fruits 
Sablé  	Riz au lait "maison"  	Nectarine 	Prunes 	Cake  

DU 8 AU 12 Août

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Tartine de Manslois radis râpé 	Melon 	Avocat vinaigrette 	Caviar d'aubergine 	Houmous de carotte et gingembre  
Salade de haricots blancs 	Volaille à la provençale 	Paëlla 	Pâtes 	Pizza aux légumes  
Flan de carottes à la muscade 	Ecrasé de pomme de terre 	(Riz-encornets-moules- pilons de poulet) 	Bolognaise de boeuf 	(Tomate-courgette-champignons) 
Mimolette 	Camembert 	Emmental 	Milkshake avoine 	Cantal 
Semoule au lait au chocolat 	Glace 	Pastèque 	Pêche 	Salade de fruits  

DU 15 AU 19 Août

LUNDI FÉRIÉ	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI VÉGÉTARIEN	VENDREDI
	Salade de blé et fêta 	Mesclun de salade, croûtons et emmental 	Soupe de courgette froide 	Croc carotte fraîche sauce fromage frais ciboulette  
	Pois chiche au lait de coco et épices 	Sauté de veau 	Riz cantonnais (omelette-petits pois-tofu) 	Poisson meunière et citron 
	Tomates provençales 	Carottes Vichy 	Sauce Thaï 	Potatoes 
	Emmental 	Verre de lait 	Cantal 	Fromage Blanc 
	Nectarine 	Brioche et Miel/confiture 	Pastèque 	Coulis de fruits rouges 

DU 22 AU 26 Août

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Melon 	Mesclun de salade, graine de courge et miel 	Saucisson à l'ail 	Gaspacho  	Salade d'épaule- tomates- courgettes- emmental 
Dahl de lentilles 	Rôti de boeuf 	Filet de poisson sauce moutarde 	Risotto de 	Omelette persillée 
Gratin de courgettes 	Gratin Dauphinois 	Petits pois carottes 	Volaille 	Ratatouille  
Verre de lait 		Camembert 	Cantal 	Emmental 
Gâteau haricots blancs au citron  	Crème aux oeufs 	Pastèque 	Cake  	Salade de fruits frais  

DU 29 AU 31 Août

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	RENTRÉE	VENDREDI
Salade de tomate vinaigrette de framboise 	Macédoine mayonnaise "mama" 	Salade de chèvre chaud et miel 		
Brandade de poisson 	Cake au chèvre et courgette  	Moussake  		
Salade 		Au boeuf 		
Yaourt sucré 	Emmental 			
Prunes 	Nectarine 	Fondant au chocolat 		



PRODUITS DE SAISON



PLATS FAITS MAISON



PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT



PRODUITS LABEL ROUGE



PRODUITS BIO

VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :



À partir du 1^{er} mars 2022, les établissements proposant des repas à prendre sur place ou à emporter devront indiquer aux consommateurs l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons qu'ils mettent à leurs menus, comme ils le faisaient déjà pour la viande de boeuf. La Ville de La Couronne vous renseigne sur l'origine de ses viandes depuis plusieurs années à travers les pictogrammes insérés dans les menus et vous informe qu'à partir de mars 2022, toutes les viandes préparées au Restaurant communal sont d'origine française.