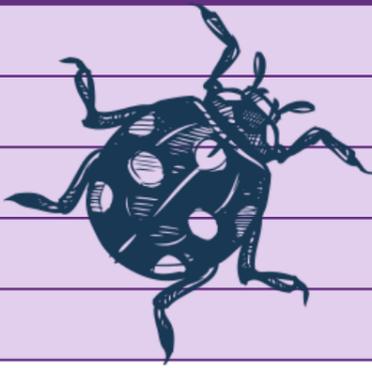


# MENU AOÛT 2024

## SEMAINE DU 5 AU 9 AOÛT

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI – PIQUE NIQUE	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de tomate et gomasio	Melon	Salade de concombre à la menthe	Pastèque	Taboulé
Lasagne de légumes	Rôti de porc à la moutarde	Moules marinières	Salade de pâte composée	Oeufs sauce Aurore
Et pois cassés	Purée	Frites		Gratin de brocolis
Yaourt fermier au citron	Camembert	Cantal	Fromage	Edam
Petit sablé	Purée de pommes	Pastèque	Cake	Fruit

## SEMAINE DU 12 AU 16 AOÛT

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI – FÉRIÉ	VENDREDI
Salade et croûtons	Salade de blé	Salade de tomate mozzarella		Salade de lentilles
Brandade	Flan de légumes du soleil	Rôti de bœuf froid		Tarte à la tomate
De poisson		Haricots verts		Salade
	Gouda			Emmental
Yaourt vanille	Fruit	Riz au lait		Pastèque

## SEMAINE DU 19 AU 23 AOÛT

LUNDI VÉGÉTARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI – PIQUE NIQUE	VENDREDI VÉGÉTARIEN
Salade de tomates et maïs	Carottes râpées et emmental	Salade de pommes de terre	Melon	Pâté de campagne
Oeufs Florentine (épinards)	Blanquette de veau	Wrap	Poulet rôti froid	Filet de poisson
	Riz	Tomate, concombres, haricots blancs	Salade de pomme de terre	Sauce Chorizo (à part)
Yaourt fermier		Edam	Cantal	Gratin de courgette
Cake	Crème chocolat	Fruit	Fruit	Fromage blanc avec pommes caramélisées

## SEMAINE DU 26 AU 30 AOÛT

LUNDI	MARDI VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI – PIQUE NIQUE	VENDREDI
Mesclun de salade et tomates	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Pastèque	Salade composée de pâte
Parmentier de bœuf	Pizza	Filet de poisson au beurre acidulé et verveine	Salade composée mozzarella blé	Cake à la courgette et au chèvre
	Aux champignons et légumes	Ratatouille		
Panacotta	Comté		Brie	Emmental
Fruit	Fruit	Tarte au citron	Fruit	Glace




**PRODUITS BIO**  

**PRODUITS LOCAUX SELON LE RÉFÉRENTIEL ÉCOCERT**  

**PLATS FAITS MAISON**


**AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE PRODUITS LAITIERS**


**AIDE UNION EUROPÉENNE À LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES**  
**VOTRE RESTAURANT A OBTENU LES LABELS SUIVANTS :**

À partir du 1<sup>er</sup> 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 bœuf. 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.

