



100 %

AU MENU DES CANTINES - MOIS D'AOÛT 2019

Les plats à base de produits issus de la régie municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque*



Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers



Du 1 ^{er} au 2	
jeudi	vendredi
crudités de saison* pâtes semi-complètes* sauce pois chiches et légumes* yaourt nature, au sucre ou au miel fruit de saison	crudités de saison* escalope de poulet sauce moutarde* riz semi-complet* cantal ou emmental fruit de saison
goûter : biscotte et confiture	goûter : gressins et fruit de saison

Du 5 au 9				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* couscous de poisson* semoule et petits légumes* brie fruit de saison goûter : pain et chocolat noir	salade de lentilles vertes* jambon légumes de saison braisés* cantal ou emmental fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison* sauté dinde sauce curry* boulgour* yaourt nature, aux 2 confitures goûter : pain et fromage	gaspacho maison* raviolis au tofu* sauce à la tomate et aux herbes* emmental ou cantal fruit de saison goûter : pain et confiture	crudités de saison* sauté d'agneau sauce tomate* pommes de terre* smoothie aux fruits* goûter : gressins et fruit de saison
Du 12 au 16				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* omelette nature* et riz aux légumes de saison* brie fruit de saison Goûter : pain et fruit de saison	taboulé* terrine de poisson* ratatouille* cantal ou gouda fruit de saison goûter : gâteau marbré*	crudités de saison* rôti de veau sauce au thym* pâtes semi-complètes au beurre* yaourt nature, aux 2 confitures goûter : pain et fromage	FERIE	salade de pois chiches au cumin* rôti de dinde sauce tomate* poêlée de légumes de saison cantal ou gouda fruit de saison goûter : pain et fruit de saison
Du 19 au 23				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de pâtes* poisson sauce basilic* poêlée de légumes de saison* yaourt nature, au miel ou au sucre goûter : biscotte et confiture	pizza* rosbeef* sauté de légumes de saison* brie fruit de saison goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison* omelette au fromage* mélange de céréales* cantal ou gouda fruit de saison goûter : pain et chocolat au lait	crudités de saison* couscous de semoule et pois chiches* et légumes de saison* yaourt nature, aux 2 confitures goûter : pain et fromage	crudités de saison* spaghetti* sauce bolognaise* gouda ou emmental glace goûter : gressins et fruit de saison
Du 26 au 27		Tous les produits agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.		
lundi	mardi			
crudités de saison* escalope de veau à la basquaise* pâtes semi-complètes* gouda ou emmental fruit de saison goûter : gressins et fruit de saison	salade de riz* poisson huile d'olive de Haute Combe* poêlée de légumes* brie gâteau au chocolat* goûter : panaché de goûters			



Les produits laitiers distribués lors du déjeuner (yaourts, fromages blancs et fromages) sont subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles.