

menu du mois de août 2025

Vendredi 1 août

Brocolis tomate
Lasagnes au saumon
Kiri & cerises

Samedi 2 août

Maquereaux moutarde
Abats d'agneau au jus
Haricots blancs paysannes
St-Paulin & pastèque

Dimanche 3 août

Crêpes aux champignons
sauté de canard
Pommes dauphines
Bébicrème & tarte aux poires

Lundi 4 août

Allumettes au fromage
Cube de saumon sésame raisins
Épinards à la crème
Cantal & Cocktail de fruits

Mardi 5 août

Melon
filet de poulet braisé
Gratin de pâtes tomates confites
Camembert & Flan vanille

Mercredi 6 août

Coeur de palmier maïs
ciboulette
Chipolatas
Carottes et pdt sautées
Gouda & Yaourt aromatisé

Jeudi 7 août

Pastèque
sauté végé
Quinoa légumes et from. Fondu
Chèvre & Flan pâtissier

Vendredi 8 août

Tomates surimi
Filet de poisson citronné
Risotto aux pois
Fromage blanc & abricots

Samedi 9 août

pâté de campagne cornichons
Longe de veau
Lentilles
Faisselle & nectarine

Dimanche 10 août

Quiche lorraine
Rôti de porc
Poêlée de légumes
Rocamadour & tarte aux fraises

Lundi 11 août

Quiche lorraine
Filet de lieu
Riz et risottes de légumes
Bébicrème & Yaourt aromatisé

Mardi 12 août

Oeuf mimosa
Rôti de boeuf
Duo d'haricots sautés
Cantal & glace

Mercredi 13 août

Tomates vinaigrette
Pilon de poulet BBQ
Frites
Brie & Ananas frais

Jeudi 14 août végétarien

Carottes râpées citron
Raviole ricotta
Légumes sauce crème
Vache qui rit & Tarte aux fruits

Vendredi 15 août

Concombre menthe
Filet de lieu noir sœ Bercy
blé aux légumes
Petit cotentin & compote fraise

Samedi 16 août

Rosette
Cuisse de poule confite
Gratin de poireaux emmental
Kiri & riz au lait

Dimanche 17 août

Champignons à la grecque
Tranche de gigot au jus
Flageolets
Gouda & fraises chantilly

Lundi 18 août

Melon
sauté de dinde aux olives
Pâte sa au beurre
St-Bricet & Liégeois chocolat

Mardi 19 août

Concombre maïs
Filet de lieu
Choux pleur béchamel
Brie & Pêche chantilly

Mercredi 20 août

Friand au fromage
Chipolatas aux herbes
Gratin de courgettes
Camembert & Ananas frais

Jeudi 21 août

Carottes aux raisins
Nuggets végé
Frites de patates douces
petit suisse & nectarine

Vendredi 22 août

Salade piémontaise
Pané fromager
riz pilaf crémeux
Vache qui rit & nectarine

Samedi 23 août

Fritons
Faux filet
Petits pois
St Nectaire & fraises

Dimanche 24 août

Endives au bleu
Escalope de veau à la crème
Pommes grenailles
Roquefort & éclair café

Lundi 25 août

Choux fleur mayonnaise
sauté de dinde
Pâtes au beurre
St-Nectaire & Yaourt aromatisé

Mardi 26 août

Friand au fromage
Steak haché
Carottes et pdt sautées
St-Morêt & nectarine

Mercredi 27 août

Taboulé
Cuisse de poulet
Gratin de courgettes
Cantal & Flan pâtissier

Jeudi 28 août

Melon
Curry de quinoa & lentilles corail
Petit suisse & raisins

Vendredi 29 août

Saucisse sèche
Dos de colin sauce crevettes
Épinards
Cabécou & Panna cotta fruits rouges

Samedi 30 août

Coeurs de palmiers
Côtelettes d'agneau
Flageolets
Camembert & cocktail de fruits

Dimanche 31 août

Piémontaise
Cuisse de poule confite
Gratin de poireaux
Gouda & forêt noire

Soleil d'Août

Avalé dissout

Des petits bouts d'âme partout

Clac et clac comme un caillou

Un bloc cassé net

Et qui rappelle un coin de table

Dans sa fureur d'éboulement

Avalé dissout

Giboulée de l'espoir furieux

Dicté par derrière

Sous la poussière

Comme une étable

Où se promet un soleil d'août

Sors de là vite et va voir

Il n'y a plus qu'à respirer

Respirer sans fin

Ni hier ni lendemain



Bonnes Vacances !

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Viandes Bousquet viandes (La primaube 12))- Fruits et légumes : Garonne Fruits (Castelnau d'Estretfond) – Poisson frais : Ets Mericq (47) Épicerie : Pro à pro (Montauban 82), Volaille : Maison Alex (toulouse 31).

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

VILLE DE
SAINT-JORY

