

REPAS DORLOTTE AOÛT 2025

- 18 MOIS / + 18 MOIS

LUNDI 04 AOÛT  Salade verte** Sauté de bœuf Flageolets Camembert Pomme***	LUNDI 11 AOÛT  Betterave rouge Gnocchi au fromage St-nectaire laitier Prune rouge***	LUNDI 18 AOÛT Mâche*** Saucisse de Toulouse Frite Petit suisse Raisin blanc	LUNDI 25 AOÛT  Lentille en salade Tagliatelle au légumes Gouda Nectarine***
MARDI 05 AOÛT (repas froid) Salade de pâte / tomate / concombre / feta Rôti de porc Petit suisse Madeleine	MARDI 12 AOÛT	MARDI 19 AOÛT  Chou rouge Quenelle nature Petit pois / carottes*** Kiri Abricots	MARDI 26 AOÛT  Concombre*** Filet de poulet à l'oseille Gratin dauphinois Bleu d'Auvergne Prune jaune***
MERCREDI 06 AOÛT Lentille en salade Lasagne d'épinards Édam Pastèque***	MERCREDI 13 AOÛT  Batavia *** Sauté d'agneau Haricots rouges Brie de Meaux Gâteau aux pommes	MERCREDI 20 AOÛT Saucisson / cornichons Sauté de veau macaroni Comté Poire***	MERCREDI 27 AOÛT  Taboulé Sauté de porc Haricots verts Yaourt nature Pastèque***
JEUDI 07 AOÛT Sardine / citron Saucisse de Strasbourg Ebly Yaourt nature Melon***	JEUDI 14 AOÛT  Tomate en salade*** Omelette nature Quinoa Yaourt nature Compote de pomme	JEUDI 21 AOÛT  Pois chiche en salade Cuisse de poulet Ratatouille*** Chèvre Melon***	JEUDI 28 AOÛT
VENDREDI 08 AOÛT Quiche au fromage Poisson Carottes*** St-paulin Pêche***	VENDREDI 15 AOÛT FÉRIE	VENDREDI 22 AOÛT Pizza au fromage Filet de colin pané / citron Chou-fleur Fromage blanc / gâteau au yaourt Salade fruit***	VENDREDI 29 AOÛT

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 **AOP : Appellation d'origine protégée**  Certifié agriculture biologique

*** Légumes et fruits frais de saison

 Menu végétarien  Menu ou aliment bio

* Tous les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois