



Les menus du 28 mai au 22 juin 2018



Les enfants de l'ALAE de Vic La Gardiole ont travaillé sur la "coupe du monde de foot" Ainsi ils ont trouvé des plats typiques des pays participants.

Régime poly-allergénique

Depuis 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique

Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 mai au 1er juin semaine 22	Menu alternatif Maroc Tomate / mozzarella Tajine sans viande sans amandes Boulghour Compote BIO Petit lu	Pizza Brochette de dinde / ketchup Mélimélo de haricots Brie et tendre bleu Fruit de saison BIO sauf kiwi	Taboulé Saucisse PL Purée cressy (carottes BIO) Vache qui rit Fruit de saison sauf kiwi G : yaourt aromatisé/ plumetis	Russie Salade verte Bœuf (BIO)stroganoff Tagliatelles Flan	Carottes BIO râpées Paupiette de veau Riz SANS moules Velouté fruits
Du 4 au 8 juin semaine 23	Salade composée (maïs, H. verts, féta, olives, croûtons) Croque Monsieur Saint paulin et selles sur cher Fruit de saison BIO sauf kiwi	Melon charentais Blanquette de veau PL Riz BIO créole Crème au chocolat	Portugal Pain bagnat (salade, tomate, jambon) Chips Yaourt NS BIO Prince G : pain / babybel / banane	Salade de pâtes BIO Poulet Chou fleur au gratin Six de savoie Fruit de saison sauf kiwi	Allemagne Kartoffelsalat Rôti de dindonneau Poellée ratatouille Bûche de chèvre BIO Fruit de saison sauf kiwi Pain complet
Du 11 au 15 juin semaine 24	Concombre BIO vinaigrette Jambon LR Purée Petits suisses aromatisés	Macédoine vinaigrette Bœuf BIO bourguignon Courgettes et PdeT sautées Saint morêt Fruit de saison sauf kiwi	Betteraves / maïs Tomate farcie Boulghour BIO Carré de ligeuil et mont lacaune Fruit de saison sauf kiwi G : yaourt à boire / bichocos	Pizza au chèvre Poulet LR Petits pois Bleu de brebis BIO Fruit de saison sauf kiwi	Menu alternatif Chiffonade iceberg / croûtons Tagliatelles sauce tomate emmental râpé BIO Crumble aux pommes
Du 18 au 22 juin semaine 25	Sénégal Melon charentais Jambon LR Purée de patate douce Yaourt BIO	Espagne Salade mélangée BIO Paella garnie (dinde, SANS seiche ET moules) Fromage blanc NS	Salade niçoise (PdeT, H. verts, tomate, poulet froid, olives) Pizza maison Flan BIO G : Pain / chocolat / compote	Saucisson / beurre Rôti de veau PL Poellée ratatouille Morbier et crotin de chavignol AOP Fruit de saison BIO sauf kiwi Pain aux céréales	Croatie Friand à la viande Poulet Jardinière de légumes Camembert BIO Fruit de saison sauf kiwi

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés