



## Les menus du 25 juin au 6 juillet 2018

**Régime sans lait et produits laitiers de vache**



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 25 au 29 juin	Pois chiches Tajine d'agneau Haricots verts BIO sans beurre Fruit de saison	Taboulé Brochette de dinde / ketchup Epinards naturels et croûtons Fruit de saison BIO	Tomate en salade Poule au pot sans crème Pommes vapeur Compote	<b>Menu noir</b> Betteraves Bœuf BIO en daube Riz sauvage Compote Palmitos	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO, tomate, mayonnaise)  Pommes campagnardes Fruit
<b>Semaine 26</b>			<i>G : pain / chocolat / pastèque</i>		
Du 2 au 6 juillet	Salade composée ( blé, tomate, céleri rave, œuf dur, SANS MOZZARELLA) Tielle SdeF Compote BIO	Pâté de campagne Escalope de dinde panée Haricots beurre Babybel BIO Fruit de saison	<u>Menu spécial "super-Héros"</u> Tomate Jambon Potatoes Yaourt à boire Palmitos	Salade de riz BIO Omelette sans crème Courgettes niçoise Fruit de saison	<u>Menu alternatif</u> Melon BIO Moussaka sans béchamel et sans lait Chausson aux pommes
<b>Semaine 27</b>			<i>G : compote / pain // chocolat</i>		

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF :Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable