



Les menus du 25 juin au 6 juillet 2018

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 25 au 29 juin Semaine 26	Pois chiches Tajine d'agneau Haricots verts BIO persillés Montagnou et pavé d'aff de vache Fruit de saison sauf kiwi	Taboulé Brochette de dinde / ketchup Epinards béchamel et croûtons Six de savoie Fruit de saison BIO sauf kiwi	Tomate en salade Poule au pot Pommes vapeur Fromage blanc BIO + sucre <i>G : pain / camembert / pastèque</i> Menu spécial "super-Héros"	Menu noir Betteraves Bœuf BIO en daube Riz sauvage Compote Palmitos	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO, tomate, SANS MAYONNAISE) Pommes campagnardes Calin fruit
Du 2 au 6 juillet Semaine 27	Salade composée (blé, tomate, céleri rave, sans oeuf, mozzarella) Friand à la viande Yaourt NS Compote BIO	Pizza Escalope de dinde panée Haricots beurre Babybel BIO Fruit de saison sauf kiwi	Tomate Hot dog / ketchup Potatoes Yaourt à boire Petit beurre <i>G : Petits suisses aromatisés pain // chocolat</i>	Salade de riz BIO Paupiette de veau Courgettes niçoise Kiri Fruit de saison sauf kiwi	Menu alternatif Melon BIO Moussaka sans viande Petits suisses NS Prince

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