



Les menus du 25 juin au 6 juillet 2018

Les menus ont été validés à la commission du
15 mai 2018



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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	Taboulé Filet de poisson façon meunière Epinards béchamel et croûtons Six de savoie Fruit de saison BIO	Tomate en salade Poule au pot Pommes vapeur Fromage blanc BIO + sucre <i>G : pain / camembert / pastèque</i>	Menu noir Betteraves Bœuf BIO en daube Riz sauvage Fondant au chocolat Crème anglaise	Kébab (émincés de dinde marinés, salade BIO , tomate, mayonnaise) Pommes campagnardes Calin fruit SV : kebab à l'omelette
Du 2 au 6 juillet Semaine 27	Salade composée (blé, tomate, céleri rave, œuf dur, mozzarella) Tielle SdeF Yaourt NS Compote BIO	Mortadelle / cornichons Escalope de dinde panée Haricots beurre Babybel BIO Fruit de saison SP SV : pizza	Menu spécial "super-Héros" Salade coleslaw Hot dog / ketchup Potatoes Yaourt à boire / brownie SP : jambon de dinde SV : œuf dur / mayonnaise <i>G : Petits suisses aromatisés pain // chocolat</i>	Salade de riz BIO Omelette Courgettes niçoise Kiri Fruit de saison	Menu alternatif Melon BIO Moussaka sans viande Petits suisses NS Eclair au chocolat

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