



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Du 5 au 9 août semaine 32	Friand au fromage Chippolatas Courgettes au gratin Montagnou et tendre bleu Fruit BIO de saison PL SP : poulet	Carottes BIO râpées Gardiane de taureau PL Riz sauvage Crème caramel	Taboulé Cubes de poisson MSC au basilic Epinards béchamel et croûtons Tomme de vache BIO Fruit de saison PL	Saucisson / beurre Poulet LR Petits pois à la française Yaourt BIO Fruit de saison PL SP SV salade de riz P.pois sans porc	Menu alternatif Salade / tomate BIO / dés de cantal Couscous aux légumes Eclair au chocolat
Goûter	Pain / chocolat Compote	Pain / babybel Fruit de saison PL	Petits suisses NS Bichocos	Yaourt à boire Beignet chocolat / noisette	Pain / six de savoie Fruit de saison PL
Du 12 au 16 août semaine 33	Pizza Omelette au fromage Haricots verts BIO sautés Kiri Fruit de saison PL	Salade de pâtes BIO Rôti de porc BBC Tomates provençales Tomme catalane AOP et bûche de chèvre Fruit de saison PL SP : paupiette de veau	Wrap de poulet et crudités (salade tomate) / mayonnaise Potatoes Emmental BIO Fruit de saison PL SV : oeuf dur	férié	Betteraves Filet de poisson MSC provençale Riz BIO créole Calin fruit
Goûter	Compote Petit lu	Biscuit roulé au chocolat Yaourt à boire	Crème à la vanille Madeleine		Pain / saint morêt Fruit de saison PL
Du 19 au 23 août semaine 34	Menu alternatif Tomate / mozzarella Coquillettes au fromage Lentilles BIO Petits suisses NS	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Crème anglaise Boudoirs	Carottes râpées Tomates farcies Purée Yaourt BIO SV : tomate farcie sans porc	Taboulé Petits beignets de poisson MSC Chou fleur au gratin Tomme crayeuse et coulommiers Fruit BIO de saison	Melon charentais Bio Paella garnie (dinde, seiche, moules) Crème au chocolat SV : paella sans viande
Goûter	Pain / babybel Fruit de saison	Pain / nutella Fruit de saison PL	Chouquette Compote	Fromage blanc Chausson aux pommes	Yaourt Fruit de saison PL
Du 26 au 30 août semaine 35	Concombre sauce bulgare Ragoût languedocien (veau PL , PdeT, carottes, céleri, champignons, olives) Fromage blanc BIO SV : ragoût sans viande	Betteraves / 1/2 œuf dur Tielle SdeF Haricots beurre Fromage Fruit BIO de saison	Salade verte BIO / mozzarella Jambon LR Gratin dauphinois Yaourt NS SP : jambon de dinde	Salade de riz BIO Rôti de dindonneau Tomates provençales Babybel Fruit de saison PL	Tomate BIO Filet de poisson façon meunière MSC Boullghour Flan
Goûter	Pain / saint bricet Fruit de saison PL	Yaourt Madeleine	Pain / chocolat Fruit de saison PL	Compote Bichocos	Pain / confiture Fruit de saison PL

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



SdeF : Sud de France



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés