



Les menus du 8 juillet au 2 août 2019



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 8 au 12 juillet semaine 28	Betteraves Jambon Salade de PdeT Yaourt NS Fruit de saison	Salade verte Cubes de poisson blanc provençale MSC Penne rigate complètes BIO au beurre Fromage blanc à la vanille	Salade de riz PL Flan au fromage Tomates provençales Saint paulin BIO Fruit de saison PL	Croisillon à l'emmental Brochette de dinde / ketchup Haricots beurre Saint morêt Fruit de saison BIO PL	Menu alternatif Mâche / pois chiches / dés d'emmental Risotto (riz BIO) Crème anglaise Moelleux au chocolat SP / SV : risotto sans lardons
Goûter	Petits suisses aux fruits Pain / confiture	Compote Madeleine	Yaourt à boire Chausson aux pommes	Yaourt Bichocos	Pain / petit louis Fruit de saison
Du 15 au 19 juillet semaine 29	Tomate Spaghettis carbonara + emmental râpé BIO Compote SV : carbonara sans viande	Taboulé Filet de poisson façon meunière MSC Ratatouille Saint bricet Fruit de saison BIO PL	Menu alternatif Chifonade iceberg / dés de chèvre Chili sans viande (haricots rouges, riz BIO) Beignet aux pommes	Melon BIO PL Paella garnie (dinde, seiche, moules) Crème au chocolat SV : paella sans viande	Pizza Sauté de bœuf BIO Petits pois à la française Saint félicien et cantal AOP Fruit de saison PL SP SV : P. pois sans porc
Goûter	Pain / babybel Fruit de saison	Petits suisses aromatisés Plumetis	Pain / camembert Fruit de saison	Yaourt à la vanille Moelleux coco	Flan Pain / nutella
Du 22 au 26 juillet semaine 30	Pois chiches Brochette de poisson pané MSC Courgettes niçoise Bûche de chèvre et emmental Fruit de saison BIO PL	Menu alternatif Tomate BIO / maïs / olives / croûtons / mozzarella Gratin de macaronnis à l'ancienne Yaourt à boire / madeleine	Melon BIO PL Rôti de porc BBC Purée Flan SP : poulet	Pâté de campagne Emincés d'agneau au thym Haricots verts BIO sautés Kiri Fruit de saison PL SP SV : pizza	Betteraves Lasagnes garnies sauce tielle SdeF Camembert BIO Fruit de saison PL
Goûter	Yaourt Eclair au chocolat	Pain / vache qui rit Fruit de saison	Fromage blanc Roulé à la confiture	Pain / chocolat Compote	Petits suisses Palmitos
Du 29 juillet au 2 août semaine 31	Salade de pâtes Blanquette de veau PL Carottes vichy Petit billy et morbier Fruit de saison BIO PL	Tomate BIO Poulet LR Potatoes Fromage blanc NS	Concombre BIO / maïs / thon Croque Monsieur Poellée ratatouille Chocolat Liégeois SP : croque Mr à la dinde	Salade verte / emmental Tomate farcie Riz BIO créole Compote / petit lu SP : Tomate farcie sans porc	Melon BIO PL Filet de poisson MSC au safran Bouloghour Petits suisses aromatisés
Goûter	Compote Beignet au chocolat	Pain / babybel Banane	Yaourt Madeleine	Pain / chocolat Fruit de saison	Pain / chanteneige Fruit de saison

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée

BBC Bleu Blanc Cœur



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



MSC : Ecolabel pêche durable



SdeF : Sud de France

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés