

## Menu normal sans lait de vache &amp; dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23 Du 07 Juin au 11 Juin  C10 S3	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse au Sucre Couscous aux légumes Semoule BIO Fruit Palmier	Salade Verte Sans Dés d'Emmental Filet de Poisson Meunière Duo de Choux BIO sans Lait Fruit de Saison	Salade de Pois Chiche BIO Poulet Roti LR Epinards sans Béchamel Compote  G : Pain/Fromage de Chèvre/ Compote	Œuf Dur Ravioli au Bœuf Fromage de Chèvre Banane  Pain BIO	Tielle Goulash de Bœuf BIO sans Lait Haricots Beurre sans Lait Fromage de Chèvre Compote Pomme Fraise
Semaine 24 Du 14 Juin au 18 Juin  C10 S4	Melon BIO Poulet Rôti LR Purée sans Lait Fromage de Chèvre Gaufrettes Vanille	Salade Sombréro Saute de Veau Sauce Forestière sans Lait Carottes Vichy BIO Fromage de Chèvre Pastèque	<u>Menus "Allez les Bleus" proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Tomate Sandwich Jambon Chavrou Chips Fruit de Saison BIO SP : Jambon de Dinde  G : Gaufre/Fruit	Salade Grecque (Tomates, Concombres, Olives Noires, Féta) Steack Haché de Bœuf BIO au Jus Petits Pois à la Française sans Lait Fruit SP/SV : Petits Pois sans Porc	<u>Menu végétarien</u> Œuf Dur Mayonnaise Riz aux Poivrons Fromage de Chèvre Fruit de Saison Pain d'Epices  Pain BIO
Semaine 25 Du 21 juin au 25 juin  C11 S1	Paté de campagne cornichon Colombo de poulet Courgettes sautées Fromage de chèvre Fruit de saison SP bleu : Tomate Pain BIO	<u>Repas froid</u> Salade niçoise (Haricots verts, PDT, tomate, thon, olives) Rôti de bœuf BIO froid Pain d'épices	Salade croquante (Salade verte et radis) Spaghetti carbonara sans lait Compote BIO SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti nature  G : Fruit/Speculos	<u>Menu Végétarien</u> Salade betteraves, maïs et Dès de chèvre Clafoutis à la tomates sans lait Riz aux petits légumes Fruit de saison BIO	Duo de choux Lasagnes sauce tielle sans lait Fromage de chèvre Compote BIO
Semaine 26 Du 28 juin au 02 juillet  C11 S2	Concombre vinaigrette Carbonnade de bœuf BIO Coquillettes Fromage de chèvre Melon d'Espagne SP/SV : Carbonnade de bœuf BIO sans porc	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Omelette au nature Ratatouille Fruit de saison  Pain BIO	Salade de tomate BIO Curry d'agneau Semoule Petit Billy Pastèque  G : Compote/Chamonix	<u>Repas Froid</u> Pan Bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Yaourt nature sucré BIO Fruit de saison	Melon charentais BIO Filet de poisson meunière Purée de patates douces sans lait Compote

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements