

Menu normal sans exclusion

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 Liégeois au Chocolat Palmier	Salade Verte et Dés d'Emmental Beignet de Poisson Duo de Choux BIO au Gratin Fruit de Saison	Salade de Pois Chiche BIO Poulet Roti LR Epinards Béchamel Yaourt Aromatisé G : Pain/Kiri/Compote	Saucisson Cornichon Ravioli au Bœuf Emmental Râpé BIO Banane SP : Pâté sans porc SV : Sardine et Pâtes Sauce Tomate Pain BIO	Croisillon au Fromage Goulash de Bœuf BIO Haricots Beurre Tomme Crayeuse Compote Pomme Fraise
Semaine 24 Du 14 Juin au 18 Juin C10 S4	Melon BIO Brandade de Morue Carré de Ligueuil Tarte au Chocolat	Salade Sombbrero Saute de Veau Sauce Forestière Carottes Vichy BIO Saint Nectaire Pastèque	<u>Menus "Allez les Bleus" proposé par les enfants de Vic-la-Gardiole</u> Tomate Sandwich Jambon Beurre et Chips Yaourt à Boire Fruit de Saison BIO SP : Jambon de Dinde SV : Rillettes de Thon G : Gaufre/Yaourt Nature Sucré	Salade Grecque (Tomates, Concombres, Olives Noires, Féta) Steak Haché de Bœuf BIO au Jus Petits Pois à la Française Fromage Blanc à la Vanille SP/SV : Petits Pois sans Porc	<u>Menu végétarien</u> Œuf Dur Mayonnaise Crousti Fromage Riz aux Poivrons Babybel Fruit de Saison Pain BIO
Semaine 25 Du 21 juin au 25 juin C11 S1	Paté de campagne cornichon Colombo de poulet Courgettes sautées Port salut Fruit de saison SP : Paté de volaille SV : Rillettes de thon Pain BIO	<u>Repas froid</u> Salade niçoise (Haricots verts, PDT, tomate, thon, olives) Rôti de bœuf BIO froid Petits suisses natures sucrés Madeleine	Salade croquante (Salade verte et radis) Spaghetti carbonara Yaourt à la framboise BIO SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti au beurre G : Fruit/Bi-choco	<u>Menu Végétarien</u> Salade betteraves, maïs et Dés de chèvre Clafoutis à la tomates Riz aux petits légumes Fruit de saison BIO	Duo de choux Lasagnes sauce tielle Mont Lacaune Flan BIO
Semaine 26 Du 28 juin au 02 juillet C11 S2	Concombre sauce bulgare Carbonnade de bœuf BIO Coquillettes Six de Savoie Melon d'Espagne SP/SV : Carbonnade de bœuf BIO sans porc	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Omelette au fromage Ratatouille Mousse chocolat Pain BIO	Salade de tomate BIO Curry d'agneau Semoule Petit Billy Pastèque G : Compote/Boudoirs/ Yaourt à boire	<u>Repas Froid</u> Pan Bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Yaourt nature sucré BIO Moelleux chocolat	Melon charentais BIO Filet de hoki sauce safranée Purée de patates douces Yaourt fermier de Lozère

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