

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

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 Paupiette de Veau 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 Tagliatelles Sauce Tomate Emmental Râpé BIO Banane SP/SV Vert : Tomate Pain BIO	Pizza Goulash de Bœuf BIO Haricots Beurre Tomme Crayeuse Compote Pomme Fraise
Semaine 24 Du 14 Juin au 18 Juin C10 S4	Melon BIO Poulet Rôti LR Purée Carré de Ligueuil Gaufrettes Vanille	Salade Sombréro 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 G : Gaufrettes à la Vanille/ Yaourt Nature Sucré	Salade Grecque (Tomates, Concombres, Olives Noires, Féta) Steack 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> Tomate Vinaigrette Friand 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 Vert : Riz créole Pain BIO	<u>Repas froid</u> Salade niçoise (Haricots verts, PDT, tomate, SANS thon, olives) Rôti de bœuf BIO froid Petits suisses naturels sucrés Pain d'épices	Salade croquante (Salade verte et radis) Spaghetti carbonara Yaourt à la framboise BIO SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti au beurre G : Fruit/Bichoco	<u>Menu Végétarien</u> Salade betteraves, maïs et Dés de chèvre Tomate provençale Riz aux petits légumes Fruit de saison BIO	Duo de choux Spaghetti au beurre Mont Lacaune Flan BIO
Semaine 26 Du 28 juin au 02 juillet C11 S2	Concombre vinaigrette 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 Double portion Ratatouille Fruit de saison Pain BIO	Salade de tomate BIO Curry d'agneau Semoule Petit Billy Pastèque G : Compote/Palmier/ Yaourt à boire	<u>Repas Froid</u> Pan Bagnat au Jambon (Jambon, tomate, salade verte) Yaourt nature sucré BIO Bichoco	Melon charentais BIO Poulet rôti LR 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