

Menu normal sans exclusion

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|---|--|---|
| Semaine 27 Du 04 juillet au 08 juillet C11 S3 | <u>Menu de fin d'année</u> Tomate Hot dog ketchup Chips Yaourt à boire Gaufre au sucre SP : Jambon de dinde - mayonnaise SV : Rillettes de thon | <u>Menu Végétarien</u> Haricots verts en salade Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fourme d'Ambert AOP Petits suisses aromatisés BIO | Salade boulghour et lentilles Filet de poisson meunière Trio de choux au gratin Saint moret Crème chocolat BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane | Carottes râpées Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Petit Louis Fruit de saison Pain BIO SP : Hachis parmentier au bœuf SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Pâte de fruit/Yaourt sucré | <u>Repas Froid</u> Gaspacho et croûtons Rôti de porc Macédoine mayonnaise Cantal BIO Fruit de saison SP : Poulet rôti LR froid G : Madeleine/Petits suisses sucrés |
| Semaine 28 Du 11 juillet au 15 juillet Vacances Scolaires C11 S4 | Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Seiche à la Provençale Pommes de terre vapeur Fruit de saison BIO G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille | Salade verte Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé Petit beurre SP : Tomate farcie sans porc G : Pain/Six de Savoie/Fruit | Taboulé Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : Tiramisu/Fruit | FERIE 14-juillet | <u>Menu Végétarien</u> Croisillon à l'emmental Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patate douce) Emmental Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Pâte à tartiner/Compote |
| Semaine 29 Du 18 juillet au 22 juillet Vacances Scolaires C12 S1 | Quiche lorraine Filet de colin MSC pané Printanière de légumes Saint Paulin Fruit de saison SP/SV : Pizza Pain BIO G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés | <u>Repas Froid</u> Salade de riz repas Rôti de bœuf BIO froid Yaourt nature sucré Tarte à l'abricot SV : Rillettes de thon G : Pain/Saint moret/Fruit | Salade maïs et haricots verts BIO Sauté de porc à la moutarde Pâtes tortis Fromage blanc à la vanille SP : Poulet LR G : Gaufre au sucre/ Yaourt aromatisé | <u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette au fromage Petits pois carottes Camembert Fruit de saison BIO SP/SV : Petit pois carotte s/viande G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing | Melon Charentais BIO Filet de colin sauce basilic Risotto à la tomate Montagnou Liégeois au chocolat SP/SV : Risotto sans viande G : Roulé à la fraise/ Fromage blanc nature sucré |
| Semaine 30 Du 25 juillet au 29 juillet Vacances Scolaires C12 S2 | Salade de tomates Boeuf BIO bourguignon Purée de pomme de terre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/Flan caramel | <u>Menu Végétarien</u> Salade du sud Œufs à la Florentine Gouda IGP Crème vanille Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit | Duo carottes et courgettes râpées Poulet rôti Haricots verts BIO sautés Brillat savarin IGP Fruit de saison G : Eclair au chocolat/Fruit | <u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt nature sucré BIO G : Pain d'épices/ Compote pomme banane | Concombre BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus Quinoa aux petits légumes Yaourt aux fruits mixés G : Beignet au chocolat/ Compote pomme |

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

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

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|---|---|
| Semaine 27 Du 04 juillet au 08 juillet C11 S3 | <u>Menu de fin d'année</u> Tomate Hot dog ketchup Chips Yaourt à boire Palmier SP/SV vert : Pizza | <u>Menu Végétarien</u> Haricots verts en salade Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fourme d'Ambert AOP Petits suisses aromatisés BIO | Salade boulghour et lentilles Steak haché Trio de choux au gratin Saint moret Crème chocolat BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane | Carottes râpées Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Petit Louis Fruit de saison Pain BIO SP : Hachis parmentier au bœuf SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Pâte de fruit/Yaourt sucré | <u>Repas Froid</u> Gaspacho et croûtons Rôti de porc Macédoine vinaigrette Cantal BIO Fruit de saison SP : Poulet rôti LR froid G: Pain d'épices/Petits suisses sucrés |
| Semaine 28 Du 11 juillet au 15 juillet Vacances Scolaires C11 S4 | Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Cordon bleu de dinde Pommes de terre vapeur au beurre Fruit de saison BIO G : Pain d'épices/ Fromage blanc à la vanille | Salade verte Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé Petit beurre SP : Tomate farcie sans porc G : Pain/Six de Savoie/Fruit | Taboulé Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : Gâteaux fourrés chocolat/Fruit | FERIE 14-juillet | <u>Menu Végétarien</u> Pizza Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patate douce) Emmental Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Chocolat/Compote |
| Semaine 29 Du 18 juillet au 22 juillet Vacances Scolaires C12 S1 | Pizza Steak haché Printanière de légumes Saint Paulin Fruit de saison Pain BIO G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés | <u>Repas Froid</u> Salade de riz repas Rôti de bœuf BIO froid Yaourt nature sucré Tarte aux pommes G : Pain/Saint moret/Fruit | Salade maïs et haricots verts BIO Sauté de porc à la moutarde Pâtes tortis Fromage blanc à la vanille SP : Poulet LR G : Pain d'épices/ Yaourt aromatisé | <u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Double portion Petits pois carottes Camembert Fruit de saison BIO SP/SV : Petit pois carotte s/viande G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing | Melon Charentais BIO Paupiette de veau Risotto à la tomate Montagnou Liégeois au chocolat SP/SV : Risotto sans viande G : Gaufrettes vanille/ Fromage blanc nature sucré |
| Semaine 30 Du 25 juillet au 29 juillet Vacances Scolaires C12 S2 | Salade de tomates Boeuf BIO bourguignon Purée de pomme de terre Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/Flan caramel | <u>Menu Végétarien</u> Salade du sud Riz créole de camargue IGP Epinards béchamel Gouda IGP Crème vanille Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit | Duo carottes et courgettes râpées Poulet rôti Haricots verts BIO sautés Brillat savarin IGP Fruit de saison G : Tarte aux pommes/Fruit | <u>Repas Froid</u> Pan bagnat au jambon (Jambon, tomates, salade verte) Chips Yaourt nature sucré BIO SP VERT : Jambon de dinde G : Pain d'épices/ Compote pomme banane | Concombre BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus Quinoa aux petits légumes Yaourt aux fruits mixés G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme |

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

Menu normal sans lait de vache & dérivés

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|---|--|---|
| Semaine 27 Du 04 juillet au 08 juillet C11 S3 | <u>Menu de fin d'année</u> Tomate Sandwich jambon mayonnaise Chips Compote à boire Gaufre au sucre SP : Jambon de dinde - mayonnaise SV bleu : Tielle | <u>Menu Végétarien</u> Haricots verts en salade Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit de saison | Salade boulghour et lentilles Filet de poisson meunière Trio de choux nature Fromage de chèvre Compote BIO G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane | Carottes râpées Hachis parmentier sans lait (Porc et Bœuf BIO) Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO SP: Hachis parmentier au bœuf s/lait SV: Purée de pomme de terre s/lait G : Pain/Pâte de fruit/Fruit | <u>Repas Froid</u> Gaspacho et croûtons Rôti de porc Macédoine mayonnaise Fromage de chèvre Fruit de saison SP : Poulet rôti LR froid G : Pain d'épices/Compote pomme |
| Semaine 28 Du 11 juillet au 15 juillet Vacances Scolaires C11 S4 | Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Seiche à la Provençale Pommes de terre vapeur Fruit de saison BIO G : Gaufre au chocolat/Fruit | Salade verte Tomate farcie Gnocchi poêlés sans lait Compote pomme fraise Chamonix SP : Tomate farcie sans porc G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit | Taboulé Blanquette de veau sans lait Carottes BIO vichy Fromage de chèvre Fruit de saison G : Palmier/Fruit | FERIE 14-juillet | <u>Menu Végétarien</u> Tomate Colombo végétarien sans lait riz IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patate douce) Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Chocolat/Compote |
| Semaine 29 Du 18 juillet au 22 juillet Vacances Scolaires C12 S1 | Tielle Filet de poisson meunière MSC Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Palmier/Fruit | <u>Repas Froid</u> Salade de riz repas Rôti de bœuf BIO froid Fruit Gaufre au chocolat G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit | Salade maïs et haricots verts BIO Sauté de porc à la moutarde sans crème Pâtes tortis Fruit SP : Poulet LR G : Gaufre au sucre/ Compote pomme fraise | <u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette sans lait Petits pois carottes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP/SV : Petit pois carotte s/viande G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing | Melon Charentais BIO Filet de colin nature Risotto à la tomate Fromage de chèvre Compote de pomme SP/SV : Risotto sans viande G : Gaufrettes vanille/ Compote pomme banane |
| Semaine 30 Du 25 juillet au 29 juillet Vacances Scolaires C12 S2 | Salade de tomates Boeuf BIO bourguignon Purée de pomme de terre sans lait Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/Fruit | <u>Menu Végétarien</u> Salade du sud Œufs durs Épinards natures Fromage de chèvre Compote pomme coing Pain BIO G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit | Duo carottes et courgettes râpées Poulet rôti Haricots verts BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison G : Gaufre au chocolat/Fruit | <u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Compote pomme poire BIO G : Pain d'épices/ Compote pomme banane | Concombre BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus Quinoa aux petits légumes Fruit G : Brownie/ Compote pomme |

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