

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Gratin dauphinois Saint moret Flan caramel BIO G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Filet de hoki beurre citronné Ratatouille Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Brownie SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Parmentier de saumon Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas Froid</u> Pizza mozzarella Salade Niçoise repas (Haricots verts, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote G : Moelleux chocolat/Fruit
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit SP : Jambon de dinde SV : Omelette G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande G : Chausson aux pommes/ Yaourt nature sucré	Salade verte & croûtons Ragoût languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Saint Nectaire AOP Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Roulé au fromage Tomate provençale Yaourt nature sucré Pain BIO G : Tarte au chocolat/Fruit
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Petits suisses aromatisés BIO Gaufre au chocolat G : Pain/Beurre/Banane	Concombre sauce bulgare Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Brownies/Crème à la vanille	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette nature Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Melon charentais Filet de colin au basilic Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fromage blanc nature sucré G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Crousti fromage Petits pois à la Française Mousse au chocolat Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO G : Madeleine/ Petits suisses aromatisés	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Moelleux coco G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : 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 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Gratin dauphinois Saint moret Flan caramel BIO G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Steak haché Ratatouille Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Gaufrettes vanille SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Paupiette de veau Purée Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas Froid</u> Pizza mozzarella Salade Niçoise repas (Haricots verts, SANS thon NI oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote G:Gâteau fourré chocolat/Fruit
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit SP : Jambon de dinde G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla sans mollusque ni crustacé Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV VERT : Riz au poivron G : Tarte aux pommes/ Yaourt nature sucré	Salade verte & croûtons Ragoût Languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Saint Nectaire AOP Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Roulé au fromage Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Yaourt nature sucré Pain BIO G : Gâteau fourré chocolat/Fruit
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle sans surimi Tomate Petits suisses aromatisés BIO Pain d'épices G : Pain/Beurre/Banane	Concombre vinaigrette Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Gaufrettes vanille /Crème à la vanille	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Melon charentais Paupiette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fromage blanc nature sucré G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Double portion Petits pois à la Française Fromage Fruit Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Steak haché de bœuf BIO Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat au jambon (Jambon, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO SP VERT : Jambon de dinde G : Pain d'épices/ Petits suisses aromatisés	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : 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 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Compote BIO pomme abricot	Salade de pâtes Filet de poisson meunière MSC Ratatouille Fruit de saison BIO	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Compote pomme banane Brownie SV : Boulghour BIO sans viande	Betteraves Parmentier de saumon sans lait Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO	<u>Repas Froid</u> Tielle Salade Niçoise repas (Haricots verts, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre, olives) Fromage de chèvre Compote G : Brownie/ Compote pomme fraise
	G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit	G : Pain/Confiture/ Compote pomme	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Fruit	
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon sans beurre Fruit SP : Jambon de dinde	Radis sans beurre Paëlla garnie Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande	Salade verte & croûtons Ragoût languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO SANS Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Pain d'épice/Fruit/ Compote pomme banane	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Fruit Pain BIO G : Gaufrette vanille/Fruit
	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Gaufre/Fruit	G : Pain/Chocolat/ Banane	G : Brownies/Compote	G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Fruit Gaufre au chocolat	Concombre vinaigrette Gardianne de taureau Carottes vichy BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette nature sans lait Blé BIO aux petits légumes Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot	Melon charentais Filet de colin nature Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Fruit G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane
		G : Pain/Chocolat/Banane	G : Brownies/Compote	G : Pain d'épices/ Compote pomme abricot	G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au boeuf BIO Penne rigatte Sans emmental râpé Compote pomme banane	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Double portion Petits pois à la Française sans lait Fromage de chèvre Fruit Pain BIO	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Compote pomme coing	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Compote pomme abricot BIO	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde sans crème Méli-mélo de haricots BIO sans beurre Compote pomme fraise Gaufre G : Gaufrettes vanille/Fruit
	G : Gaufre/Compote pomme	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Pain/Pâte de fruit/ Compote pomme coing	G : Pain d'épices/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Fruit

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : 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