

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 08 juillet au 12 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Seiche à la Provençale Tagliatelles Fruit de saison BIO  G : Gaufre au chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison  G : Moelleux citron coco/Fruit	<u>Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Tomates BIO en salade Paëlla garnie Petits suisses nature sucrés Boudoir SV : Paëlla sans viande  G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Melon Charentais BIO Sauté de porc à la moutarde Haricots verts sautés Fromage blanc à la vanille SP : Paupiette de veau sauce moutarde  G : Pain/Pâte à tartiner/Compote	<u>Repas froid</u> Pizza BIO Salade repas boulghour lentilles Montagnou Fruit de saison  G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 15 juillet au 19 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Quiche lorraine Filet de colin MSC pané Printanière de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison SP/SV : Pizza G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	<u>Repas froid</u> Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO nature sucré Tarte aux pommes SV : Rillettes de thon  G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé SP : Tomate farcie sans porc  G : Gaufre au sucre/Yaourt vanille	<u>Menu Thaiti proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Chou chinois Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Beignet coco  G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Omelette au fromage Poêlée de légumes BIO Camembert Fruit de saison  G : Roulé à la fraise/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet Vacances Scolaires C12 S2	<u>Menu Nouvelle Zélande proposé par l'ALSH de Frontignan</u> Chiffonade d'iceberg dés de cantal Pépites de filet de colin MSC Frites et ketchup Yaourt aux fruits mixés  G : Pain/Confiture/Flan caramel	<u>Menu Végétarien</u> Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Œufs à la Florentine Gouda IGP Crème vanille  G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Friand au fromage Chipolata Ratatouille Galet de la Loire Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR  G : Eclair au chocolat/Fruit	<u>Repas froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Fromage blanc BIO et sucre  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Concombre sauce bulgare Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Zézette de Sète  G : Langues de chat/Chocolat/ Compote pomme
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août Vacances Scolaires C12 S3	Radis beurre Paëlla de la mer Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison  G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte et pois chiche Clafouti à la tomate Courgettes BIO sautées Saint moret Flan caramel  G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Duo carottes et courgettes râpées Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Speculos  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Taboulé (semoule BIO) Filet de hoki MSC sauce safranée Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	<u>Repas froid</u> Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette G : Moelleux chocolat/ Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 08 juillet au 12 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : Palmier/Yaourt/Fruit	Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan Tomates BIO en salade Paëlla sans mollusque ni crustacé Petits suisses nature sucrés Langues de chat G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Melon Charentais BIO Sauté de porc à la moutarde Haricots verts sautés Fromage blanc à la vanille SP : Paupiette de veau sauce moutarde G : Pain/Chocolat/Compote	Repas froid Pizza BIO Salade repas boulghour lentilles Montagnou Fruit de saison G : Pain/Kiri/Fruit
Semaine 29 Du 15 juillet au 19 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Pizza Paupiette de veau Printanière de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	Repas froid Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO nature sucré Tarte aux pommes G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé SP : Tomate farcie sans porc G : Gâteau fourré chocolat/ Yaourt vanille	Menu Thaït proposé par l'ALSH de Frontignan Chou chinois vinaigrette Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Gaufrettes vanille G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Menu Végétarien Salade de blé repas Poêlée de légumes BIO Camembert Fruit de saison G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Menu Nouvelle Zélande proposé par l'ALSH de Frontignan Chiffonade d'iceberg dés de cantal Steak haché BIO Frites et ketchup Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Confiture/Flan caramel	Menu Végétarien Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Riz créole de camargue IGP Epinards à la béchamel Gouda IGP Crème vanille G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Friand au fromage Chipolata Ratatouille Galet de la Loire Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	Repas froid Pan bagnat (Jambon Tomate, salade verte) Chips Fromage blanc BIO et sucre G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme banane	Concombre vinaigrette Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Gaufrettes vanille G : Langues de chat/Chocolat/ Compote pomme
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août Vacances Scolaires C12 S3	Radis beurre Poulet rôti LR Riz au poivron Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	Menu Végétarien Salade verte et pois chiche Pâtes Courgettes BIO sautées Saint moret Flan caramel G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Duo carottes et courgettes râpées Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Speculos G : Pain/Chanteneige/Fruit	Taboulé (semoule BIO) Cordon bleu de dinde Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Repas froid Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO SP/SV : Omelette G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28 Du 08 juillet au 12 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Seiche à la Provençale Tagliatelles Fruit de saison BIO  G : Gaufre au chocolat/Fruit	Salade de pâtes Blanquette de veau sans crème Carottes BIO vichy Fromage de chèvre Fruit de saison  G : Palmier/Fruit	Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan Tomates BIO en salade Paëlla garnie Compote pomme banane Chamonix  G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Melon Charentais BIO Sauté de porc Sauce moutarde sans crème Haricots verts sautés sans beurre Fruit de saison  G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Repas froid</u>
					Tielle
					Salade repas boulgour lentilles
					Fromage de chèvre
Semaine 29 Du 15 juillet au 19 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Tielle Filet de poisson meunière MSC Printanière de légumes sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison  G : Langue de chat/Fruit	Repas froid Salade de riz repas Jambon de dinde Gaufre au sucre Compote pomme abricot  G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Menu Les Baléares proposé par l'ALSH de Frontignan Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés sans beurre Compote pomme fraise SP : Tomate farcie sans porc  G : Gaufre au sucre/Fruit	Menu Thaït proposé par l'ALSH de Frontignan Chou chinois vinaigrette Tajine poulet citron Riz créole de camargue IGP Beignet coco  G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing	<u>Menu Végétarien</u>
					Salade de blé
					Omelette sans lait
					Poêlée de légumes BIO sans beurre
Semaine 30 Du 22 juillet au 26 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Menu Nouvelle Zélande proposé par l'ALSH de Frontignan Chiffonade d'iceberg sans dés de cantal Pépites de filet de colin MSC Frites et ketchup Fromage de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Confiture/Compote	Menu Végétarien Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Œufs durs Epinards natures Fromage de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Repas froid Tielle Chipolata Ratatouille Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP : Poulet rôti LR  G : Gaufre au chocolat/Fruit	Repas froid Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Compote BIO pomme abricot  G : Gaufrettes vanille/ Compote pomme banane	<u>Menu Végétarien</u>
					Concombre vinaigrette
					Macaronade au bœuf BIO
					Penne
Semaine 31 Du 29 juillet au 02 août Vacances Scolaires C12 S3	Radis sans beurre Paëlla de la mer Fromage de chèvre Fruit BIO de saison  G : Pain/Confiture/Compote	Menu Végétarien Salade verte et pois chiche Clafouti à la tomate sans crème Courgettes BIO sautées Fromage de chèvre Fruit de saison  G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit	Duo carottes et courgettes râpées Veau marengo Boulgour BIO Compote pomme banane Speculos  G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Repas froid Taboulé (semoule BIO) Filet de poisson meunière MSC Haricots beurre sans beurre Bûche de chèvre Fruit de saison  G : Pain/Confiture/ Compote pomme coing	<u>Repas froid</u>
					Salade de pomme de terre repas (Pomme de terre, oignons, tomate)
					Sandwich jambon sans beurre
					Fromage de chèvre
					Fruit de saison BIO
					G : Brownie/ Compote pomme abricot

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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