

Menu Bleu sans lait et produit laitier de vache

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 29 novembre au 03 décembre C4 S2	Pamplemousse + sucre Sauté de veau aux olives Riz créole Fromage de chèvre Clémentines	Menu végétarien Tomate Omelette maison sans crème Chou fleur nature Fromage de chèvre Compote pomme fraise Pain BIO	Carottes râpées Goulash au bœuf BIO sans crème Petits pois sans beurre Fromage de chèvre Banane SP/SV : Petits pois sans viande G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme	Salade de riz et lentilles Filet de poisson meunière Courgettes BIO sautées Fruit	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Fruit
	Menu végétarien Mâche sans fromage Lasagnes aux aubergines sans lait Fruit Brownie au chocolat	Pâté de campagne Rabas Haricots verts/pomme de terre sautés Fromage de chèvre Ananas BIO Bleu SP : Macédoine vinaigrette	Salade de pâtes Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles Compote pomme Pain d'épices G : Gaufrettes vanille/Fruit	Velouté de brocolis sans crème Filet de poisson meunière Polenta sans lait Cabécou Pomme Pain BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Chou et pomme de terre Fromage de chèvre Kiwi SV : Pommes vapeur
	Semaine 50 Du 13 décembre au 17 décembre C4 S4	Haricots verts et maïs en salade Filet de colin MSC nature Blé aux petits légumes Fromage de chèvre Poire	Salade verte Emincé de dinde à la moutarde sans lait Ratatouille Compote pomme poire	Céleri rémoulade Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Fromage de chèvre Pomme G : Brownie/ Compote pomme coing	Radis sans beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Sans emmental râpé Compote pomme banane SV : Spaghetti natures

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 - VBF : Viande Bovine Française

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