

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19  Du 09 mai au 13 mai  C9 S3	Pizza mozzarella Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	Radis BIO beurre BIO Paëlla de la mer Fourme d'Ambert AOP Ananas	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Madeleine  G : Pain/Chocolat/Compote pomme	<u>Menu végétarien</u> Salade haricots verts et œuf dur Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Crème anglaise Petit beurre Pain BIO	Salade piémontaise Rougail à la saucisse Semoule BIO Petits suisses natures sucrés SP : Steak haché à la tomate SP/SV : Salade de pommes de terre SV : Semoule au beurre
Semaine 20  Du 16 mai au 20 mai  C9 S4	Asperges vinaigrette Filet de colin MSC en piperade Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade verte et dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes Fruit de saison BIO  G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO Saint Marcellin IGP Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Tarte aux 3 fromages Riz aux petits légumes Gouda IGP Compote Eclair au chocolat Pain BIO
Semaine 21  Du 23 mai au 27 mai  C10 S1	Rosette cornichon Piccatas de volaille Purée crécy BIO Emmental Fruit de saison SP : Jambon de dinde SV : Pizza Pain BIO	Chiffonade d'iceberg dés de cantal Tielle SDF Haricots verts, pommes de terre Flan caramel BIO	Concombre sauce bulgare Rôti de porc au jus Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet rôti LR  G : Tarte au chocolat/Fruit	FERIE 26-mai	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Yaourt nature sucré  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot
Semaine 22  Du 30 mai au 03 juin  C10 S2	Pamplemousse et sucre Chipolatas Lentilles BIO Kiri Liégeois au chocolat SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande	<u>Menu végétarien</u> Taboulé Omelette au fromage Printanière de légumes Fromage blanc nature sucré Navette aux pépites de chocolat  Pain BIO	Radis beurre Rôti d'agneau au thym Ratatouille Cabécou Fruit de saison BIO  G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade de blé repas Croque fromage Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO Filet de hoki MSC sauce curry Boulghour Morbier Fruit de saison SV : Boulghour sans viande

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