

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 Compote BIO pomme abricot G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de pâtes Steak haché Ratatouille Fromage blanc BIO Compote BIO pomme poire G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit BIO de saison	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Paupiette de veau Purée Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Beurre/ 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 BIO pomme abricot G : Gâteau fourré chocolat/Fruit/ Petits suisses BIO natures
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 Coulommiers 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 : Gaufrettes vanille/Compote et Fromage blanc BIO	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/Confiture/ Petits suisses BIO natures	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Lait/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu Végétarien</u> Roulé au fromage Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Petit Louis Compote BIO pomme fraise cassis Pain BIO G : Pain/Chanteneige/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 Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme abricot G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Concombre vinaigrette Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt Compote BIO pomme fraise cassis	Melon charentais Paupiette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Compote BIO pomme G : Pain/Saint bricet/Fruit
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Tarte aux pommes/ Petits suisses natures BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz repas Petits pois à la Française Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis 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/ Fromage blanc nature BIO	<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/Compote BIO/ Petits suisses natures BIO	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Gouda IGP Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO/Yaourt nature BIO

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : Appellation d'Origine Contrôlée SdF : 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