

Menu crèche 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 Compote BIO pomme abricot G : Pain/Vache qui rit/Fruit | Salade de pâtes Filet de hoki beurre citronné 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 Parmentier de saumon 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, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote BIO pomme abricot G : Moelleux 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 SV : Omelette G : Pain/Kiri/Fruit | Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande G : Brownies/Compote BIO/ 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> Œuf dur mayonnaise 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 au surimi Œuf dur Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme abricot G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO | Concombre sauce bulgare Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Brownies/Lait/Fruit | <u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette nature Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt Compote BIO pomme fraise cassis | Melon charentais Filet de colin au basilic 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 Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc nature BIO | <u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO G : Madeleine/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 : Moelleux coco/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