

Menu normal sans lait de vache & dérivés

| Date | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|---|--|--|
| Semaine 13 Du 28 mars au 01 avril C8 S1 | Salade de perles au surimi Blanquette de dinde sans crème Carottes vichy Fromage de chèvre Fruit | <u>Menu végétarien</u> Endives en salade Sans dès de cantal Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage de chèvre Compote BIO | Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Sans crème Polenta sans lait Compote BIO SP : Poulet LR G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme coing | Tielle SDF Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Sans emmental râpé Compote Zézette de Sète | Salade verte Filet de hoki MSC nature Purée de brocolis BIO sans lait Fruit |
| | Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Fromage de chèvre Fruit de saison | <u>Menu végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Lasagnes aux épinards BIO Sans lait Fromage de chèvre Banane Pain BIO | Tielle Rôti d'agneau au thym Haricots verts sautés sans beurre Fromage de chèvre Pomme BIO G : Gaufre au sucre/ Compote pomme fraise | Salade de tomates Poulet rôti LR Purée (PdT BIO) sans lait Compote Brownie | Radis sans beurre Filet de poisson MSC meunière Ratatouille Fromage de chèvre Fruit de saison |
| | Tielle Filet de poisson MSC meunière Duo de choux BIO nature Fruit | <u>Carottes BIO râpées</u> Seiche provençale Spaghetti Fromage de chèvre Ananas | Salade maïs concombres Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO sans beurre Compote Palmier G : Pain/Confiture/Compote | <u>Menu végétarien</u> Salade verte Couscous végétarien Bûche de chèvre Compote Pain BIO | Salade de pâtes Sauté de porc aux pruneaux Courgettes BIO sautées Fromage de chèvre Kiwi SP : Paupiette de veau |
| | FERIE 18-avril | Salade de haricots verts BIO Colombo de poulet Pomme de terre vapeur Banane Chocolat noir | Betteraves vinaigrette Steak haché BIO sauce tomate Crozet sans beurre Fromage de chèvre Pomme G : Gaufre au chocolat/Fruit | Duo de choux vinaigrette Ragoût Languedocien (Veau, céleri, carotte, champignon, Pomme de terre, olives) Fruit Palmier SV: Râgout de légumes sans viande | <u>Menu végétarien</u> Salade sombréro Pâtes Fromage de chèvre Orange Pain BIO |

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