

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13 Du 28 mars au 01 avril C8 S1	Salade de Perles sans Surimi Blanquette de dinde Carottes vichy Petit Louis Fruit Pain BIO	<u>Menu végétarien</u> Endives en salade et dés de cantal Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Yaourt vanille BIO	Duo haricot mungo & carottes râpées Sauté de porc à la moutarde Polenta Yaourt nature BIO et sucre SP : Poulet LR G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing	Pizza Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Compote Gaufrettes vanille	Salade verte Poulet rôti LR Purée de brocolis BIO Calin fruit
Semaine 14 Du 04 avril au 08 avril C8 S2	Pamplemousse et sucre Bœuf BIO bourguignon Riz sauvage Tomme Catalane Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Tomate Lasagnes aux épinards BIO Saint Bricet Banane Pain BIO	Friand au fromage Rôti d'agneau au thym Haricots verts sautés Gouda IGP Pomme BIO G : Pain d'épices/ Yaourt aromatisé	Salade de tomates Poulet rôti LR Purée (PdT BIO) Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat	Radis beurre Steak haché Ratatouille Camembert BIO Fruit de saison
Semaine 15 Du 11 avril au 15 avril C8 S3	Pizza Paupiette de veau Duo de choux BIO au gratin Yaourt aux fruits mixés	Carottes BIO râpées Cordon bleu de dinde Spaghetti Morbier Ananas	Salade maïs concombres Emincé de dinde au curry Poêlée de légumes BIO Fromage blanc nature sucré Palmier G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	<u>Menu végétarien</u> Salade verte Couscous végétarien Bûche de chèvre Crème chocolat Pain BIO	Salade de pâtes Sauté de porc aux pruneaux Courgettes BIO sautées Chanteneige Kiwi SP : Paupiette de veau
Semaine 16 Du 18 avril au 22 avril C8 S4	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 Papillons au beurre Carré de Liguil Pomme G : Tarte aux pommes/Fruit	Duo de choux vinaigrette Ragoût Languedocien (Veau, céleri, carotte, champignon, Pomme de terre, olives) Petits suisses natures sucrés Biscuits nappés au chocolat BIO SV: Râgout de légumes sans viande	<u>Menu végétarien</u> Salade sombréro Pizza à la grecque Emmental 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