

## Menu normal sans lait de vache &amp; dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 09 mai au 13 mai  C9 S3	Tielle Paupiette de veau	Radis BIO sans beurre Paëlla de la mer	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR	<b>Menu végétarien</b> Salade haricots verts et œuf dur Tagliatelles sauce tomate	Salade piémontaise Rougail à la saucisse Semoule BIO Fruit
	Petits pois carottes Fromage de chèvre Fruit de saison BIO	Fromage de chèvre Ananas	Epinards sans béchamel Fruit Gaufrettes vanille	Fromage de chèvre Fruit Pain d'épices Pain BIO	SP : Poulet LR SP/SV : Salade de pommes de de terre
				G : Pain/Chocolat/Compote pomme	
Semaine 20 Du 16 mai au 20 mai  C9 S4	Asperges vinaigrette Filet de colin MSC en piperade Spaghetti Fromage de chèvre Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta sans lait Fruit	Salade verte sans dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes sans beurre Fruit de saison BIO	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO sans lait Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Lasagnes sans lait et sans viande	<b>Menu végétarien</b> Tomate Riz aux petits légumes double portion Fromage de chèvre Compote Gaufre au chocolat Pain BIO
				G : Pain d'épices/Fruit	
Semaine 23 Du 06 juin au 10 juin  C10 S3	FERIE 06-juin	Salade verte BIO sans dés d'emmental Filet de colin à la provençale Riz créole de camargue IGP Fruit de saison	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards sans béchamel Compote pomme	Jambon sans beurre Ravioli au bœuf Fromage de chèvre Banane SP : Jambon de dinde SV bleu : Pamplemousse et Pâtes à la sauce tomate Pain BIO	Tielle Goulash de bœuf BIO sans crème Haricots beurre sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme fraise
				G : Brownie/Fruit	
Semaine 24 Du 13 juin au 17 juin  C10 S4	Melon BIO Poulet rôti LR Purée sans lait Fromage de chèvre Gaufrettes vanille	Salade de pâtes BIO Sauté de dinde sauce tomate Courgettes natures Compote pomme banane	Salade sombréro Saute de veau sauce forestière sans crème Carottes vichy BIO Fromage de chèvre Fruit de saison	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Steack haché de bœuf BIO au jus Petits pois à la Française sans lait Compote pomme coing SP/SV : Petits pois sans porc	<b>Menu végétarien</b> Tomate Œuf dur mayonnaise Riz IGP aux poivrons Fromage de chèvre Fruit de saison Pain BIO
				G : Pain/Chocolat/Banane	

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