

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

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19 Du 09 mai au 13 mai C9 S3	Pizza mozzarella Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison BIO	Radis BIO beurre BIO Paupiette de veau Riz aux poivrons Fourme d'Ambert AOP Ananas	Chiffonade d'iceberg et pois chiche Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt BIO nature sucré Pain d'épices G : Pain/Chocolat/Compote pomme	Menu végétarien Salade haricots verts sans œuf dur Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Fruit Petit beurre Pain BIO	Salade piémontaise sans œuf Rougail à la saucisse Semoule BIO Petits suisses natures sucrés SP : Poulet LR SP/SV : Salade de pommes de de terre
Semaine 20 Du 16 mai au 20 mai C9 S4	Asperges vinaigrette Poulet rôti LR Spaghetti Camembert BIO Fruit de saison	Carottes râpées Canard aux olives Polenta Yaourt BIO aux fruits mixés	Salade verte et dés d'emmental Veau marengo Printanière de légumes Fruit de saison BIO G : Petits beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	Salade de tomates Lasagnes au bœuf BIO Saint Marcellin IGP Fruit de saison SV : Lasagnes sans viande	Menu végétarien Pizza Riz aux petits légumes Gouda IGP Compote Gâteau fourré au chocolat Pain BIO
Semaine 21 Du 23 mai au 27 mai C10 S1	Rosette cornichon Piccatas de volaille Purée crécy BIO Emmental Fruit de saison SP : Jambon de dinde SV : Pizza Pain BIO	Chiffonade d'iceberg dés de cantal Pizza Haricots verts, pommes de terre Flan caramel BIO	Concombre vinaigrette Rôti de porc au jus Tagliatelles Petits suisses aromatisés BIO SP : Poulet rôti LR G : Tarte aux pommes/Fruit	FERIE 26-mai	Duo carottes et courgettes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Yaourt nature sucré G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot
Semaine 22 Du 30 mai au 03 juin C10 S2	Pamplemousse et sucre Chipolatas Lentilles BIO Kiri Liégeois au chocolat SP : Poulet rôti LR SP/SV : Lentilles BIO sans viande	Menu végétarien Taboulé double portion Printanière de légumes Fromage blanc nature sucré Gâteau fourré chocolat Pain BIO	Radis beurre Rôti d'agneau au thym Ratatouille Cabécou Fruit de saison BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme coing	Salade de blé repas Croque fromage Yaourt aux fruits mixés BIO Fruit de saison	Carottes râpées BIO Steak haché Boullghour Morbier Fruit de saison SV : Boullghour sans viande

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