

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

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17  Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Macédoine vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde sans crème	Concombre BIO vinaigrette Gardiane de taureau Riz créole de camargue IGP	Chou chinois vinaigrette Sauté de porc à la provençale Haricots verts BIO sans beurre	<b>Menu végétarien</b> Pamplemousse et sucre Parmentier de lentilles sans lait Fromage de chèvre	Pan bagnat (Œuf dur BIO, thon, salade, Tomate, mayonnaise) Chips Banane
	Poêlée de légumes forestière	Compote pomme banane	Compote pomme fraise Gaufre au chocolat	Compote Palmier	Speculos
	Fromage de chèvre		SP : Paupiette de veau à la provençale	G : Crumble aux pommes sans lait/ Fruit	
	Fruit de saison Pain BIO	G : Pain d'épices/Chocolat/ Compote pomme banane	G : Pain/Confiture/Fruit		G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit				
Semaine 18  Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs	<b>Menu végétarien</b> Taboulé	Salade de pâtes Rôti d'agneau au thym Courgettes sautées Petit Billy	Tielle Filet de colin MSC sauce catalane Haricots beurre sans beurre Compote BIO pomme poire	Salade verte Sauté de dinde basquaise Blé sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme
	Bœuf BIO Strogonof sans crème	Œuf dur chaud	Fruit de saison BIO		
	Pomme de terre vapeur	Carottes vichy	G : Brownie/ Compote pomme coing	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	
	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre			
	Fruit de saison	Banane Pain BIO			G : Gaufre/Fruit
G : Palmier/Chocolat/ Compote pomme	G : Gaufrettes vanille/Fruit				

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**