

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

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23 Du 06 juin au 10 juin  C10 S3	FERIE 06-juin	Salade verte BIO et dès d'emmental Paupiette de veau Pomme de terre vapeur Fruit de saison	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt à la vanille  G : Gâteau fourré chocolat/ Crème à la vanille	Jambon beurre Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé BIO Banane SP : Jambon de dinde SV vert : Tomate Pain BIO	Pizza Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Tomme crayeuse Compote pomme fraise
Semaine 24 Du 13 juin au 17 juin  C10 S4	Melon BIO Poulet rôti LR Purée Carré de ligueuil Gaufrettes vanilles	Salade de pâtes BIO Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin Yaourt aromatisé	Salade sombrero Saute de veau sauce forestière Carottes vichy BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison  G : Pain/Beurre/Banane	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Steack haché de bœuf BIO au jus Petits pois à la Française Fromage blanc à la vanille SP/SV : Petits pois sans porc	Menu végétarien Tomate Vinaigrette Friand Fromage Riz IGP aux poivrons Babybel Fruit de saison  Pain BIO
Semaine 25 Du 20 juin au 24 juin  C11 S1	Paté de campagne cornichon Colombo de poulet Courgettes sautées Port salut Fruit de saison SP : Paté de volaille SV vert : Salade de blé Pain BIO	Repas froid Salade niçoise (Haricots verts BIO,PDT, tomate, olives, SANS thon NI oeuf) Rôti de dinde Petits suisses natures sucrés Gaufrettes vanille	Salade croquante (Salade verte et radis) Spaghetti carbonara Yaourt à la framboise BIO SP : Carbonara de dinde SV : Spaghetti au beurre G : Gâteaux fourrés chocolat/ Crème chocolat	Menu Végétarien Salade betteraves, maïs et Dès de chèvre Tomate provençale Blé aux petits légumes Fruit de saison BIO	Duo de choux vinaigrette Spaghetti au beurre Steak haché Mont Lacaune Flan caramel BIO
Semaine 26 Du 27 juin au 01 juillet  C11 S2	Concombre vinaigrette Carbonnade de bœuf BIO Coquillettes Six de Savoie Fruit de saison SP : Carbonnade sans porc	Menu Végétarien Salade de riz double portion Ratatouille Crème à la vanille  Pain BIO	Salade de tomate BIO Veau marengo Semoule Petit Billy Fruit de saison  G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	Repas Froid Salade César (Iceberg, tomates, dès d'emmental, Emincés de poulet et croûtons) Pizza Petits suisses aromatisés BIO Palmier	Melon charentais BIO Poulet rôti LR Purée de patates douces Yaourt fermier aromatisé de Lozère

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