

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

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Gratin dauphinois Saint moret Flan caramel BIO G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	Salade de pâtes Steak haché Ratatouille Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Gaufrettes vanille SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Paupiette de veau Purée Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas Froid</u> Pizza mozzarella Salade Niçoise repas (Haricots verts, SANS thon NI oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote G:Gâteau fourré chocolat/Fruit
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit SP : Jambon de dinde G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla sans mollusque ni crustacé Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV VERT : Riz au poivron G : Tarte aux pommes/ Yaourt nature sucré	Salade verte & croûtons Ragoût Languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Saint Nectaire AOP Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Fruit/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Roulé au fromage Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Yaourt nature sucré Pain BIO G : Gâteau fourré chocolat/Fruit
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle sans surimi Tomate Petits suisses aromatisés BIO Pain d'épices G : Pain/Beurre/Banane	<u>Concombre vinaigrette</u> Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Gaufrettes vanille /Crème à la vanille	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Melon charentais Paupiette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fromage blanc nature sucré G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Double portion Petits pois à la Française Fromage Fruit Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Steak haché de bœuf BIO Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat au jambon (Jambon, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO SP VERT : Jambon de dinde G : Pain d'épices/ Petits suisses aromatisés	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : 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