

Menu normal sans exclusion

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 Filet de hoki beurre citronné Ratatouille Petits suisses aromatisés Fruit de saison BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt à la vanille	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré Brownie SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Parmentier de saumon 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, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote G : Moelleux 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 SV : Omelette G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande G : Chausson 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> Œuf dur mayonnaise Roulé au fromage Tomate provençale Yaourt nature sucré Pain BIO G : Tarte au 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 au surimi Œuf dur Petits suisses aromatisés BIO Gaufre au chocolat G : Pain/Beurre/Banane	Concombre sauce bulgare Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Brownies/Crème à la vanille	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette nature Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	Melon charentais Filet de colin au basilic 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 boeuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fromage blanc nature sucré G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Crousti fromage Petits pois à la Française Mousse au chocolat Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO G : Madeleine/ Petits suisses aromatisés	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Moelleux coco 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 SdF : 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