

Menus du 05 au 30 juin 2023

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

Contact 04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu Maroc ALSH Frontignan	Repas froid et végétarien	
Semaine 23	Friand au fromage	Salade Grecque	Melon	Salade de blé repas	Emincé de dinde au curry
	Goulash de bœuf BIO	(Concombre, tomate, olive noire et	Couscous aux merguez	Pizza	Purée aux carottes BIO
Du 05 juin	Haricots beurre	dès de féta)	Emmental BIO	Kiri	Morbier
au 09 juin	Petits suisses natures sucrés	Cordon bleu de dinde	Compote	Fruit de saison BIO	Compote pomme fraise
		Petits pois BIO à la Française	Langues de chat		
		Fruit de saison	SV : Couscous aux légumes		
C10 S3		SP/SV : Petits pois sans porc			
			G : Pain/Beurre/Banane		
	Repas froid				Menu végétarien
Semaine 24	Jambon LR	Saute de veau sauce forestière	Taboulé	Carottes râpées BIO	Tomate vinaigrette
	Salade repas de pâtes BIO	Blé au beurre	Sauté de dinde sauce tomate	Poulet rôti LR	Parmentier de lentilles
Du 12 juin	Vache qui rit	Carottes vichy BIO	Courgettes au gratin	Boulghour	Brie
au 16 juin	Fruit de saison	Saint nectaire AOP	Yaourt BIO à la vanille	Yaourt à la vanille	Fruit de saison
	SP : Jambon de dinde	Fruit de saison		SV: Boulghour sans viande	
	SV : Pizza				
C10 S4					
			G : Palmier/Crème à la vanille		
		Menu Végétarien		Repas froid	
Semaine 25	Pizza	Salade betteraves, maïs et	Radis beurre	Salade niçoise (Haricots verts BIO,	Carbonnade de bœuf BIO
	Colombo de poulet	Dès de chèvre	Spaghetti	PDT, tomate, olives)	Coquillettes
Du 19 juin	Courgettes BIO sautées	Riz aux petits légumes	Sauce carbonara	SANS thon NI œuf	Haricots beurre
au 23 juin	Port salut	double portion	Yaourt BIO aux fruits mixés	Fromage	Babybel
	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	SP : Carbonara de dinde	Petits suisses natures sucrés	Fruit de saison
C11 S1			SV : Spaghetti crème champignon	Gâteau fourré chocolat	SP: Carbonnade sans porc
			G : Gaufrettes vanille/		
			Crème chocolat		
	Menu "objectif gaspi mini" proposé	Repas froid		Menu Végétarien	
Semaine 26	par les enfants de Balaruc-le-Vieux	Salade César	Concombre vinaigrette	Salade de blé repas	Duo de choux vinaigrette
	Salade tomate maïs oignon	(Iceberg, tomate, dés d'emmental,	Veau marengo	Ratatouille	Steak haché BIO
Du 26 juin	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Emincés de poulet et croûtons)	Semoule BIO	Vache qui rit	Petits pois à la française
au 30 juin	Penne	Pizza	Petit Billy	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt fermier aromatisé de Lozère
	Fromage blanc nature sucré	Compote pomme BIO	Fruit de saison		SP/SV : Petits pois sans lardon
		SV : Salade César sans viande	SV : Semoule BIO au beurre		
C11 S2			G : Tarte aux pommes/		
			Fromage blanc nature sucré		

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée