

p
**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
Semaine 27 Du 03 juillet au 07 juillet C11 S3	<u>Menu Végétarien</u> Haricots verts BIO en salade Chili sans viande Riz créole de camargue IGP Fromage blanc à la vanille	<u>Menu de fin d'année</u> Tomate BIO Hot dog ketchup Chips Yaourt nature sucré Gaufrettes vanille SP : Jambon de dinde	<u>Repas froid</u> Salade repas de perles SANS surimi Jambon Yaourt à boire Fruit de saison BIO G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme coing	Melon charentais Paupiette de veau Courgettes au gratin Cantal AOP Liégeois chocolat	Carottes râpées Hachis parmentier (Porc et Bœuf BIO) Petit Louis Fruit de saison SP : Hachis parmentier au bœuf SV : Purée de pomme de terre
Semaine 28 Du 10 juillet au 14 juillet Vacances Scolaires C11 S4	Salade Grecque (Tomate, Concombre, olives noires, féta) Cordon bleu de dinde Tagliatelles Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc à la vanille	Salade boulghour et lentilles Blanquette de veau Carottes BIO vichy Rouy Fruit de saison G : Palmier/Yaourt/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Friand au fromage Colombo végétarien et riz créole IGP (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patate douce) Mont Lacaune Fruit de saison G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Salade verte mélangée BIO Tomate farcie Gnocchi poêlés Yaourt aromatisé SP : Tomate farcie sans porc G : Pain/Chocolat/Compote	FERIE 14-juillet
Semaine 29 Du 17 juillet au 21 juillet Vacances Scolaires C12 S1	Pizza Steak haché BIO Printanière de légumes Saint Paulin Fruit de saison G : Palmier/Fruit/ Petits suisses aromatisés	<u>Repas froid</u> Salade de riz repas Jambon de dinde Yaourt BIO nature sucré Tarte aux pommes G : Pain/Saint moret/Fruit	Melon Charentais BIO Sauté de porc à la moutarde Pâtes tortis Fromage blanc à la vanille SP : Paupiette de veau au jus G : Pain d'épices/ Yaourt aromatisé	<u>Menu Végétarien</u> Salade de blé Double portion Poêlée de légumes BIO Camembert Fruit de saison SP/SV : Petit pois carotte s/viande G : Palmier/ Fromage blanc nature sucré	Paupiette de veau Risotto à la tomate Ossau-Iraty AOC Liégeois au chocolat SP/SV : Risotto sans viande G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme coing
Semaine 30 Du 24 juillet au 28 juillet Vacances Scolaires C12 S2	Concombre BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus Quinoa aux petits légumes Yaourt aux fruits mixés G : Pain/Confiture/Flan caramel	<u>Menu Végétarien</u> Salade du sud (Betteraves, maïs, olive) Riz créole de camargue IGP Epinards béchamel Gouda IGP Crème vanille G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Duo carottes et courgettes râpées Chipolata Haricots verts BIO sautés Galet de la Loire Fruit de saison SP : Poulet rôti LR G : Gâteau fourré chocolat/Fruit	<u>Repas froid</u> Pan bagnat (Jambon Tomate, salade verte) Chips Yaourt nature sucré BIO SP : Jambon de dinde G : Pain d'épices/ Compote pomme banane	<u>Menu du bassin de Thau proposé par Vic-la-Gardiole</u> Salade de tomates Macaronade au bœuf BIO Penne Kiri Gaufrettes vanille G : Langues de chat/Chocolat/ Compote pomme

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements