

Menus du 31 juillet au 01 septembre 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
Semaine 31 Du 31 juillet au 04 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche	Radis beurre	Chou chinois vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	<u>Repas froid</u> Salade de pomme de terre repas
	Pâtes Courgettes BIO sautées Saint moret Flan caramel	Paëlla sans mollusque ni crustacé Bleu des causses AOP Fruit BIO de saison	Veau marengo Boulghour BIO Fromage blanc nature sucré	Cordon bleu de dinde Haricots beurre Bûche de chèvre Fruit de saison	(Pomme de terre, oignons, tomate) Sandwich jambon beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO
	G : Crumble aux pommes/ Fromage blanc à la vanille	SV VERT : Riz au poivron G : Pain/Confiture/ Yaourt nature sucré	Gaufrettes vanille SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés	G : Gâteau fourré chocolat/Compote
Semaine 32 Du 07 août au 11 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas froid</u> Pizza mozzarella Salade repas boulghour et lentilles BIO Montagnou Fruit de saison	Salade de pâtes Steak haché BIO Ratatouille Petits suisses aromatisés BIO	<u>Menu Végétarien</u> Roulé au fromage Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Yaourt nature brassé et sucre	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme fraise SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Fruit/ Petits suisses natures sucrés	Salade verte & croûtons Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO SV : Ragoût de légumes
	G : Pain/Kiri/Fruit	G : Pain d'épices/ Yaourt vanille	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	G : Petit beurre/Fruit/ Petits suisses natures sucrés	G : Gaufrettes vanille/Fruit
Semaine 33 Du 14 août au 18 août Vacances Scolaires C13 S1	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle surimi Tomate Petits suisses aromatisés BIO Pain d'épices	FERIE 15-août	Mâche Steak haché de bœuf BIO Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison	Radis Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Compote pomme
	G : Gaufrettes vanille /Crème à la vanille		G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt nature sucré	G : Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme abricot	G : Pain/Beurre/Banane
Semaine 34 Du 21 août au 25 août Vacances Scolaires C13 S2	<u>Concombre vinaigrette</u> Sauté de veau aux olives Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Double portion Petits pois à la française Fromage Crème chocolat	Melon charentais Paupiette de veau Poêlée méridionale Tomme crayeuse Yaourt aux fruits mixés BIO	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat au jambon (Jambon, Tomate, salade verte) Chips Yaourt BIO nature sucré SP VERT : Jambon de dinde	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Yaourt aromatisé Gâteau fourré chocolat
	G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc nature sucré	G : Pain d'épices/ Petits suisses aromatisés	G : Pain/Saint bricet/ Compote pomme banane	G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt aux fruits mixés
Semaine 35 Du 28 août au 01 septembre Vacances Scolaires C13 S3	Friand au fromage Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes Kiri Fruit de saison BIO	Tomates farcies Riz de camargue IGP aux poivrons Chavrou Fruit de saison BIO SP : Tomates farcies sans porc	<u>Repas Froid</u> Pastèque Salade repas taboulé Rosette beurre Yaourt BIO vanille SP VERT : Jambon de dinde	Steak haché de bœuf BIO au jus Purée aux carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes Semoule BIO Fruit Gâteau fourré chocolat
	G : Langues de chat/Fruit/ Fromage blanc à la vanille	G : Pain/Chocolat/ Compote pomme	G : Pain/Fromage/Fruit	G : Palmier/Yaourt/Fruit	G : Pain/Fromage/Fruit

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